

## Italien fra syd til nord Fredag d. 16. november 2018 i 'Ølmuseet' på 1. sal

Tiden var atter kommet til at besøge Italien. Denne gang sammen med (og længe ventet) Annie Holm, som tidligere har underholdt os; dels gennem vinskolen, og dels ved tidligere aftner i vinklubben.

Flemming lagde ud med at byde velkommen til et udsolgt arrangement. Der var kommet en ny årgang (2017) af Terre Nobile Ispasia hjem, som sammen med hvidvinen San Martino, fra Vini Venturi, skulle nydes til maden.

Maden blev leveret af Madtrylleriet, som holder til i Fuglebjerg Forsamlingshus (og Holme Olstrup Forsamlingshus). Menuen bestod af konfiteret and, marineret rejer, semi-dried tomater m. parmaskinke, artiskokcreme, ristet (rug)brød samt ost og kiks. Til dessert var der en panna cotta med bær.



*Kokkene fra Madtrylleriet leverede lækker mad*



*Flemming og Annie får styr på de sidste detaljer*

Til den egentligt smagning havde Annie medbragt 6 (næsten) forskellige vine frem til os



Vinene stod i kø for at blive smagt  
Fra venstre mod højre:  
Roero  
Insieme  
Qvid  
Qvis  
Lazzeretti Rosso  
Lazzeretti Brunello

Vi lagde ud med 2 vine fra Piemonte, selvfølgelig baseret på Piemontes hovedrue nebbiolo. Den første Piemonte vin, Roero, kom fra det lille familiedrevet vinhus Cheisa Carlo. Vinen var ikke så tannin tung, som rene nebbiolo vine ellers kan være. Den anden Piemonte vin, Insieme, kom fra huset Pier. Denne vin var faktisk et blend af druer fra marker byerne Barolo og Barbaresco; og uden årgang.

Efter vinene fra Piemonte skulle vi en tur til det nordlige Puglia (Puglia er 'hælen' i Italien). Her smagte vi 2 vine fra huset Giustini. De 2 vine var Qvid og Qvis, som er lavet på hhv. primitivo og negroamaro. 2 vine, som er produceret på samme måde, og som minder en hel del om hinanden; begge til den lidt 'søde' siden.

De 2 sidste vine i smagningen kommer fra Montalcino i Toscana, hvor vi skal smage hhv. en rosso og en brunello fra huset Lazzeretti. Lækre vine til den lidt 'tørre' side med behagelige tanniner (lidt luft i glasset eller karaffen giver lidt blødere tanniner). Helt klart vine, som egner sig bedst til at blive nydt sammen med lidt god mad.



*Dessert og dessertvinen*

Tilslut skal vi atter tilbage til Piemonte; men denne gang til en lille dessertvin, la me (som betyder den lille) lavet på moscato fra huset Daniele Reale. Lækker dessertvin, med masser af frugtige noter.



*Nogen har forstået budskabet...*