

Från vinskafferi

Under två dagar i början av september var det dags för förhandsprovningar av viner från Kampanien. Livets Goda Åsa Johansson fanns på plats på Amalfikusten. Platsen för provningen av dryga 300 viner var södra Italiens nya mat- och vinakademi, Campus Principe di Napoli, där den trestjärniga kocken Heinz Beck från la Pergola, i Rom, är huvudansvarig. Så här gick det.

TEXT: ÅSA JOHANSSON

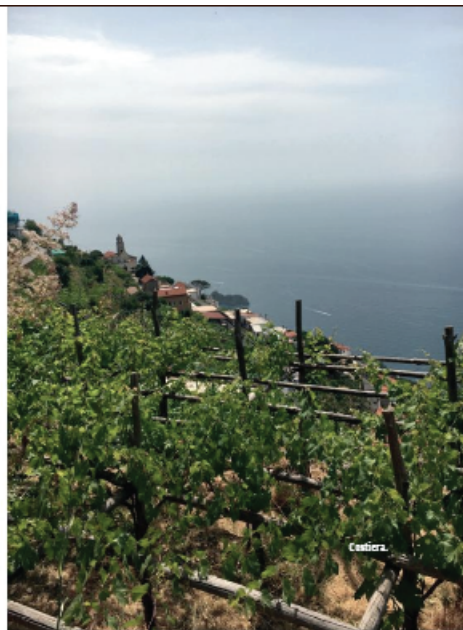
till högklassiga *viner*



Kampanien är mest känd för klichébilder av den kaosartade staden Neapel, pizza och mafia. Horder av turister vallfärdar till Amalfikusten varje år, besöker Pompei och dricker Limoncello så det står härliga till. Men i Kampanien gör man några av Italiens mest intressanta viner. De vilt på fiano, falanghina och greco och röda på aglianico och uppstickaren piedirosso. För att nämna fem av regionens dryga hundra inhemska druvsorter.

Trots att vinerna håller hög kvalitet har man svårt att få uppmärksamhet på den internationella marknaden. Därför är det årliga evenlet Campania Stories en viktig del i en annars svag kommunikation. För det går inte att leva på gamla meriter, som till exempel att Kampanien var antika Roms högste för produktionen av kvalitetsviner. Falerno, Greco, Faustiniario och Caleno var viner som skeppades riket runt i stora amforor. Inga andra viner hade så hög status som de från Kampanien. Men när romarnas storhetstid tog slut så hamnade även Kampaniens viner i skuggan. Så har det förblivit, med få undantag av enskilda producenter som lyckats nå framgång på den internationella marknaden.

UNDER 1900-TALET VAR KAMPANIEN, som så många andra vinregioner i södra Italien, ett vinskafferier för producenter i norr. Tåg fyllda med vin, gjort på den kraftiga druvan aglianico, åkte norrut för att fylla ut tunnare viner från landets nordligare breddgrader.



Det var fattigt och en stor del av befolkningen emigrerade. Sedan kom kriget och som gräddan på moset även vinlusen, trettio år senare än i Frankrike och norra Italien. Dåtidens experter räddde vinbönderna att plantera mer resistenta druvor som trebbiano, barbera och sangiovese och helt enkelt ta bort de lokala inhemska druvorterna.

Så hade det nog blivit om inte producenten Antonio Mastrobardino gått från gård till gård och övertalat bönderna att behålla de inhemska druvorterna. Mastrobardino tillsammans med Peudi di San Gregorio är två stora producenter som nått framgång utanför Italiens gränser.

Kampanien – jordmån och klimat

Kampanien kan delas in i två långa remsor från norr till söder. Längs den 46 mil långa kusten har man ett medelhavsklimat som liknar det på Sicilien med varma, torra somrar och milda vintrar. Inåt land, i Irpinia, är situationen annorlunda med Italiens ryggrad, Apenninerna, i bakgrunden. Här är det inget soligt bikiniväder utan klimatet liknar mer det i Piemonte. Kampaniens blandning av vulkanisk - kalk - och sandighaltig jordmån ger goda förutsättningar för produktionen av kvalitetsviner.

Solen skiner alltid i Kampanien förutom i Irpinia, säger min napolitanske vän.

Till Irpinia hittar nästan ingen. Med undantag för religiösa sällskap som vallfärdar till heliga bergen. Montevergine och inbäna vinnördar som uppskattar Irpinias rätt så okända - men ack så intressanta viner.

Mest kända är de stora röda vinerna som till exempel Aglianico di Taurasi. Ett vin med mycket tanniner och hög syra som måste lagras ett bra tag för att munnen inte ska snörpa ihop sig helt och hållet när man dricker det.



Aglianico ger i bästa fall kraftiga, lagringsdugliga viner med komplexa aromer och en hög syra. Flocker man druvorna vid rätt tidpunkt är det en inbjudande rosdoft som kommer upp ur gaset. Det är ännu en egenskap som aglianico delar med sin nordliga kompis nebbiolo.

Under årets förhandsprovning visar tyvärr många aglianico fortirerande på en alltför rustik stil med stora kraftiga tanniner och hög syra. Däremot är vinerna gjorda på samma druva från den södra och varmare delen av Kampanien, Cilento, mer balanserade, rundare och mer tillgängliga.

I KAMPANIEN FINNS ÄVEN NÅGRA av Italiens mest intressanta gröna druvor. Greco, falanghina och fiano är de tre mest kända. Trots att de i mitt tycke är några av Italiens bästa så lever de fortfarande ett liv i skuggan. Ljuset på scenen upptas nästan alltid av mer kända namn från norra Italien som Prosecco, Soave eller Vermentino.

Vi skördar sent i Irpinia. De gröna druvorna i början på oktober och de blå ibland så sent som i mitten på november, berättar Ercole Zarella, från gården Rocca del Principe, vars olika uttryck av fiano är en tröjd att smaka.

Ett annat intressant område som växer kvalitetsmässigt från år till år är Campi Flegrei. Området ligger dryga tio minuter från Neapels stadskärna. Namnet är grekiska och betyder brinnande fält. Ett passande namn eftersom svavelrök sipprar ut från den vulkaniska jorden i vart och vartannat hörn. I Campi Flegrei odlar man två druvor, den blå piedirosso och den gröna falanghina.

Nu kanske du lättare förestår våra viner, säger Gerardo Vernazzaro och pekar på svavelröken som stiger upp från marken.

Tillsammans med sin fru Emanuela driver han gården Cantine Astroni. Gerardo är en av de mest drivande krafterna i Campi Flegrei. Efter år av studier och arbete i andra delar av Italien och världen kom han tillbaka hem och tog över familjegården. Hans energi och kunskap har smittat av sig till resten av producenterna i denna lilla vinregion som är på uppgång.

CAMPI FLEGREI BESTÅR AV 130 HEKTAR med endast tjugotre producenter som gör en miljon flaskor totalt per år. Områdets 90 kvadrater har alla haft ett utbrott någon gång de senaste 37 000 åren. Underjorden är utan att överdriva en tickande bomb. Här finns även fem vulkaniska sjöar. Höjderna varierar mellan 150 och 300 meter över havet. Den lilla sjön Astrone, som endast skiljer sig från havet med hjälp av en vall, betyder "utan liv". Alla fiskar dog i vaktnet på grund av svavel. Poeten Virgilio trodde det var här som öppningen till paradiset låg. Paradis eller inte, Campi Flegrei är en nästintill surrealistisk plats. Vinfälten, eller mer bokstavligen, plåtarna med vinrankor, ligger bland bostadshus strax norr om Neapels stadskärna. Det doftar köttgrug från ett fönster och i stället för insekters surrande hörs en ambulans och bilarnas brummande i bakgrunden.

Vinerna från Campi Flegrei är intressanta. Både piedirosso och falanghina smakar helt annorlunda jämfört med andra delar av Kampanien. Falanghina är en annan biotyp än den från resten av Kampanien, specificer många av producenterna. Må så vara, men det som känns glänsar är jordmånen. Flinta, berg, svavel, källa i stället för frukt i de vita.

Kryddigheten i de röda för tankarna till ekfall men oftast är det bara ställtank som gäller för de flesta. Jag undrar när Sverige ska få upp ögonen för piedirosso?



Inte bara citroner på Amalfikusten

Även på Amalfikusten gör man vin. Kusten där de pastellfärgade byarna hänger som små juveler längs med bergsväggarna är ett turistparadis för de med tillräckligt stor plånbok. Lyxiga villor ligger efter havskanten och man kan väl lugnt påstå att detta är en av världens vackraste platser.

Tro det eller ej men det växer inte bara citroner för tillverkningen av Limoncello på de branta sluttningarna. Druvor får också plats. En av favoritproducenterna på Amalfikusten heter Marisa Cuomo som har sina vingårdar ovanför byn Furore.

Jag döpte gården efter min vackra fru Marisa, berättar Andrea Ferraioli med ett romantiskt leende.

När man blickar ut över det vackra landskapet ser det ut som vingårdarna stupar rakt ned i havet.

Vi planterar till och med vinrankor i stenmurarna för att använda all tillgänglig plats, säger Andrea Ferraioli.

Orfa används ännu för arbetet på fälten, de är de enda som klarar av den branta terrängen. Marisa Cuomos vita vin Fior d'Uva är komplex och nyanserat och finns alltid med på de italienska vinguidernas topplistor. Även de röda fick höga poäng under förhandsprovningarna.

Det finns mycket att upptäcka i Kampanien. Utbudet av vin och mat är outömligt och det är värt att göra en uppföring och leta sig fram till de mindre producenterna. Räkna då med en smakupplevelse utöver det vanliga och till löjligt bra priser.



Campi Flegrei.

Sannio.

FAKTA:

- Kampanien består av 450 gårdar som buteljerar under eget namn
- Det finns 50 000 vinnlare som producerar och säljer vin eller druvor
- 26 000 hektar med vnodlingar
- 2018 producerade Kampanien 1,37 miljarder hektoliter vin av Italiens totala 54,2 miljarder hektoliter
- 19 DOP och 10 IGP
- Vita viner står för 46 procent av produktionen, röda och roséviner för 54 procent.



Vinerna



Mousserande rött till pizza

Martusciello Salvatore Penisola Sorrentina Gragnana DOP, Ottouve 2020

Ett rött mousserande vin som man traditionellt drack när man åt pizza. Idag är det få som gör vinet. Jag kallade det Neapels svar på Lambrusco och då skrattade de men var nog inte riktigt överens. Tidigare så använde man åtta olika druvsorter, därav namnet ottouve. Moussen får man på trycktank med Martinotti-metoden. Druvorna är sciascinoso, aglianico och piedrosso. Bra syra, mycket frukt, hallon, skogsbär, vinbär men utan att gå åt det söta hållet. Intensiv mousse. Vinet serveras svalt, är torr med fin frukt som går igenom. Anorlunda och roligt.

Blandad pott - röda

Cuomo Marisa, Costa d'Amalfi Furore rosso Riserva DOP, 2017

Komplexa aromer, svarta vinbär, vitpeppar, salvia och medelhavsörter, lädertoner, eleganta mogna tanniner, saftig frukt som vävs in i medelhavsörter och salta. Elegant, stramt på rätt plats och elegant långt avslut. **95**

Cuomo Marisa, Costa d'Amalfi Ravello rosso Riserva DOP, 2017

Svarta vinbär, murriga toner, kaffe, salmiak, läder och tabak, även här en örtighet som ger komplexitet, koncentrerad, mycket av allt men i balans. Kraftigt, fylligt och generöst. **94**

Galardi, Campania IGP, Terra di Lavoro, 2018

Medelintensiva dofter av svarta vinbär och björnbär, mogna söta tanniner, mogen frukt och medelhög syrlighet. Välgjort och gott. **92**

Montevetrano, Colli di Salerno Rosso IGP, 2018

Medelintensiva aromer av svarta vinbär, mynta, timjan, höga påtagliga tanniner som ramar in den mogna frukten, medelhög laskande syrlighet. Potential för att äldras med stil. **92**

Sorrentino Vini, Vesuvio Lacryma Christi Rosso DOP, Vigna Lapillo 2018

Svartavinsbär, lädertoner och lätt kryddighet, rött lögmald, generös frukt, påtagliga tanniner som vävs in i frukten. Medeltylligt, generöst och balanserat. **92**

Casa Setaro, Lacryma Christi del Vesuvio Riserva DOP, Don Vincenzo, 2017

Medelintensiva aromer, ger ett stramt intryck, svarta vinbär, björnbär och lädertoner och en påtaglig pepprighet, höga tanniner, påtagliga tanniner som balanseras av hög syrlighet, ett stramt vin där frukten precis väger upp och kommer mot slutet. **91**

Piedirosso

Agnanon, Campi Flegrei Piedirosso IGP, 2020

Intensiva aromer av blommiga toner, rosenblad och viol, salmiak och svarta vinbär, saftig, lätt men samtidigt djup, laskande syra och nyanserade smaker. Lätta eleganta tanniner, lätt men med stil. **92**

Astroni, Campi Flegrei Piedirosso IGP, Colle Rotondella, 2020

Blommiga toner, rosor och hallon, lätt örtighet i bakgrunden, eleganta tanniner, stramt med intensiv salta, elegant avslut. **92**

Mustilli, Sannio Piedirosso DOP, 2019

Murriga mörka dofter, björnbär och medelhavsörter, lätta mogna tanniner, örter och frukt som går igen även i smaken, elegant och luftigt. **92**

Galardi, Campania Piedirosso IGP, Terra di Rosso, 2018

Intensiva aromer av mogna svarta vinbär som går åt det syltiga hållet, höga tanniner som känns, hög syrlighet och medeltylligt framtoning där den mogna frukten väver samman de starka elementen. **92**

Aglianico

Tempa di Zoe', Paestum Aglianico IGP, DiCiotto, 2019

Lägmalda aromer av björnbär, mörka bär, rena, örtiga toner, inbjudande aromer, mjuk syrlighet och en massa mogen söt frukt, frisk men avvagd syrlighet som förlänger vinet. Så gott! **94**

Tenuta Cavalleri Pepe, Taurasi Riserva DOP, La Loggia del Cavaliere, 2014

Plommar, hallon, samtidigt som jordiga toner går igenom, lätt kaffe, balsaminöter, mogna tanniner, utvecklad mogna frukttoner och elegant syrlighet. Ett vin som håller länge ännu men visar att man ska vänta in aglianico. **93**

Tempa di Zoe', Paestum Aglianico IGP, Zero, 2018

Nötiga toner, hasselnötter och rostad mandel, mörka bär, stort fylligt, mycket tanniner men vägs upp av mogen frukt och kaffetoner, mycket bra. Stort fylligt och saftigt. **93**



Villa Matilde Avallone, Taurasi DOP, Fusonero, 2016

Mogna svarta vinbär, medelintensiv, kaffebeanor, toner av balsamvinäger, mycket söt lakrits, och inslag av viol, mogna tanniner som lindas in i mogen frukt, väl avvägd syrlighet. Elegant, balanserat och mycket gott. **93**

Casa Setaro, Campania Aglianico Igp, Terramatta, 2019

Mogen frukt, kaffe, mogna tanniner, svartpeppar, kaffebeanor, salmiak, rosenblad, eleganta mogna tanniner som vävs in i den mogna frukten och de utvecklade tonerna, elegant syrlighet. Medelkropp och mycket elegant. **93**

Sertura, Irpinia Aglianico DOP, 2019

Medelintensiva aromer, svarta vinbär, läder och lätt jordiga toner, saftig, hög syra och höga men mogna tanniner, saftig version av denna svårtämda druva. Saftigt nervigt avslut. **92**

Tenuta Cavaliere Pepe, Irpinia Campi Taurasini DOP, Santo Stefano, 2016

Medelintensiva aromer, björnbär, lätt örtighet, salvia, läder och sandelträ, eleganta mogna tanniner, även elegant valbevarad frukt som lyfts av en rund syrlighet som ger längd och nerv till vinet. Ett vin som spelar mer på elegans än kraft och gör det bra. **92**

Feudi di San Gregorio, Taurasi DOP, 2016

Mörka körsbär, viol, pigga aromer med inslag av salvia och kaffebeanor, påtagliga tanniner, röd frukt med mycket örter, medellångt avslut. Välgjort. **92**

Mustilli, Sannio Aglianico DOP, Aglianico, 2018

Frisk, blomrig doft, rosor och viol, örtiga toner, lätt, elegant, strama lätta tanniner, medellångt avslut mycket sötta mer elegans än styrka. **92**

Sanpaolo, Taurasi DOP, 2016

Mörka dova toner, läder, peppar, jordiga toner, fylligt, generöst med frukt och söta ekfattoner som rundar av de påtagliga tanninerna. Syrligheten väl avvägd, ett generöst fylligt vin. **92**

Molettieri Salvatore, Taurasi DOP, Renonno, 2015

Mörka dova toner, svarta vinbär, läder, saftig, mogna tanniner, mycket frukt omgiven av frisk syrlighet. Generös och inte stram, långt saftigt avslut. **92**

Feudi di San Gregorio, Taurasi Riserva DOP, Piano di Montevergine, 2015

Medelintensiva aromer av både mörka och röda bär med inslag av läder, tjära och valnötter strama men eleganta tanniner, mycket salta och jordiga toner och frukten ger stöd i bakgrunden. Stramt, elegant och gott. **91**

De vita

Pietrarupe, Campania Fiano IGP, Cupo, 2018

Utvecklade toner, honung, flinta, gul persika, medellångt med allt på rätt plats. Den valbevarade frukten som vägs upp av en elegant syrlighet, allt medan honung, persika och en salta spelar i komplext samspel. Det är välgjort, poetiskt och mycket gott. **96**

Pietrarupe, Campania Fiano IGP, 2019

Rena, intensiva komplexa aromer med många nyanser av citrus, bergamott, apelsinskal, citron, elegant, hög syra som vägs upp av intensiva smaker, citrus, salta och mandel, precis lagom fylligt, elegant och mycket gott. **95**

Rocca del Principe, Fiano di Avellino DOP, Tognano, 2018

Blommiga dofter, gula äpplen och gula ekfattoner som rundar av de påtagliga intensiva smaker, medellångt med långt avslut. Lätta ekfattoner som lyfter vinet. Slutet långt och smakrikt. **95**

Rocca del Principe, Fiano di Avellino DOP, 2019

Pigga friska aromer, gröna päron, toner av bittermandel, valbalanserad syrlighet och elegans. Stramt i mittengommen där fruktintensiteten håller ihop vinet hela vägen ut. **93**

Pietrarupe, Campania Greco IGP, Greco Pietrarupe, 2019

Lågmalda men komplexa dofter av citrus, med örter och mogen persika, medelhög syrlighet som vävs in i intensiva smaker och en viss fetma, speciellt i mittengommen, långt intensivt avslut där salta och örtighet tar över och där frukten ger stöd och balanserar hela vägen ut. **93**

Luigi Maffini Cilento Fiano DOP, Kratos, 2020

Parfymerad, gula päron, persika, blömmar, jasmin och apelsinblom, medellångt, bred i mittengommen med viss fetma, varm av alkoholen som balanseras upp av en medelhög syrlighet. Intensivt avslut som ligger kvar länge. **92**

Di Meo, Fiano di Avellino DOP, 2020

Intensiv doft av gula äpplen, bergamott, och citrus, söta jasmin-toner i bakgrunden. Syra, alkohol och smaknyanser i balans, friskt med långt intensivt avslut. **92**

Feudi di San Gregorio, Fiano di Avellino DOP, Pietrarupe, 2020

Medelintensiva aromer av blömmar, citrus och vit persika, hög syra som vägs upp av valbevarad frukt, alla elementen vävs in i varandra och håller hela vägen ut. Elegant och välgjort. **92**



Vigne Guadagno, Fiano di Avellino DOP, 2019

Medelintensiva smaker av citron, rosmarin, bergamott, örtig framtong, i gommen däremot generösa smaker, frukt och örter om vartannat, väl integrerad syrlighet och alla element i balans. **92**

Villa Ralano, Fiano di Avellino DOP, Bosco Satrano, 2019

Medelintensivt med påtaglig örtighet, salvia och timjan, citron, lime, alla element i elegant samspel. Syrligheten lyfter vinet utan att över, smakrikt långt avslut som lämnar ett spår av salta. **92**

Cantine del Barone, Fiano di Avellino DOP, Particella 928, 2019

Äppelskal, mandel, yoghurt, rostad mandel i avslutet, ett vin från förr som sticker ut, väldigt gott med frisk, laskade syra, valbehållna smaker, rustikt och gott. **92**

I Favati, Fiano di Avellino Riserva DOP, Pietramara Etichetta Bianca, 2018

Gröna päron, intensiva dofter, lätt honung men mycket frukt som blandas med rostade nötter, i gommen fet och lätt smörig, nedtonad syrlighet och fin bredd, långt mjukt avslut. **92**

Vigne Guadagno, Fiano di Avellino DOP, Contrada Sant'Aniello, 2019

Flirtar med nesiing, citron och petrol, med inslag av honung, salvia, stram, citron och örter, syrligt och medellångt avslut. **92**

Ferrara Benito, Greco di Tufo DOP, Vigna Cicogna, 2020

Fruktdrivna komplexa aromer, äpple, päron, bergamott, massor av citrus, hintar av blömmar, i smaken däremot väl avvägd syrlighet med inslag av örter som blandas ut med citrus och valbevarad frukt. Fyller mittengommen och har lång och fint avslut. **92**

Blandad pott vita

Casa Setaro, Vesuvio Caprettone DOP, Aryete, 2019

Söt frukt, vit mogen persika, apelsinblom, i minnen kommer frukten igen men balanseras upp av en laskande syrlighet, det är piggt och fylligt och väldigt gott. Det finns ett djup i vinet som gör det intressant med bra längd. **93**

Cuomo Marisa, Costa d'Amalfi Fuore Bianco DOP, Fiorduva, 2019

Gul frukt och blömmar, ginstr, medelhavsörter, gula äpplen, ananas, lätt petrol, medelintensiva aromer, fylligt med rena komplexa smaker, mjuk syrlighet som lyfter vinet, långt intensivt avslut. **93**

Agnanum, Campi Flegrei Falanghina DOP, 2020

Komplexa dofter av ananas, gula äpplen, timjan, rosmarin, ett vin med djup där frukttonerna i doften kommer igen men hjälp av salta och syrlighet lyfter vinet och får samtidigt ett djup. Söt gott. **93**

Casa Setaro, Campania Falanghina IGP, Campanelle, 2020

Intensiva dofter, blommig, persika, stram, hög syrlighet, enkelt men samtidigt elegant och välgjort, långt avslut. **92**

Astroni, Campi Flegrei Falanghina DOP, Colle Imperatrice, 2020

Lågmalda dofter, mycket citrus, även i smaken, hög syra, som att dricka rent och klart bergvattnet med citrus, mineral – allt i elegant samtycke. Stramt och ett alternativ till en ung Chablis. **92**

Astroni, Campi Flegrei Falanghina DOP, Vigna Astroni, 2020

Mango, passionsfrukt, petrol, fylligt, breddar sig igenom gommen och glider fram på en fin syrlighet, örter, mogen frukt och komplexitet. Fylligt. **92**



SVERIGES LEDANDE VINKULTUR SEDAN 2001



Livets Goda

MED
Vinet & Maten
8 rätter, 8 drycker

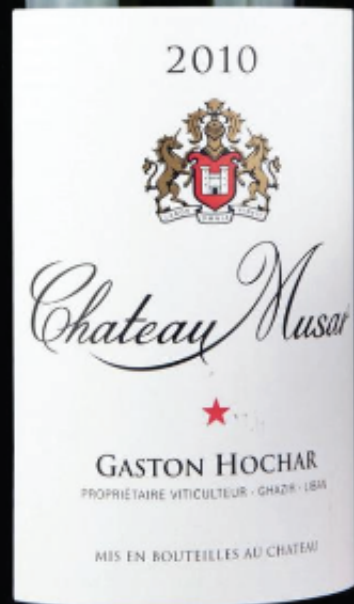
#152/2021

CHATEAU MUSAR
- i expansion trots ekonomisk kris

**CHÂTEAU
PONTEY-CANET**
2010-2020

2019 VINTAGE PORT

ROMAGNA
Vinmötesplats mellan norr och söder



**PARENTAL
ADVISORY**
EXPLICIT CONTENT