

Allegrinis La Grola imponerar i nya årgången 2014



La Grola är en så kallas IGT, Indicazione Geographica Tipica, och kommer från den soldränkta kullen med samma namn och där den främsta druvan i vinet, corvina, fått sällskap av en tiondel vardera av oseleta och syrah. Just oseleta är ett relativt nytt tillskott på den venetianska druvhimlen även om den funnits i regionen under lång tid. Närmast extinkt innan de få kvarvarande vinrankorna räddades och idag är det en allt viktigare beståndsdel i en Valpolicella, åtminstone bland de mer seriösa som väljer den före den mer medelmåttiga molinara vilket annars ingår i en typisk blend.

Däremot om du arbetar med syrah i vinet så är det IGT som gäller och du kan inte bruka ursprungsskyddet DOC. La Grola skulle kunna vara ett solbakat vin med tanke på dess läge där solen är närvarande från morgonkvisten till sent på dagen men Gardasjön tempererar, de ständiga vindarna bidrar till fräschör och så är nätterna kyligare vilket är essentiellt i det här fallet.

Livets Goda-redaktionen provade nyligen 2014 av La Grola blint, det vill säga vinet hölls utan vetskap vad som fanns i glaset och det var onekligen ett skönt möte med en klassiker som andas Veneto utan att för den sakens skull oroas över moderna inslag som lyfter vinet.



La Gioia

2014

VERONESE

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
MESSO IN BOTTIGLIA DA

Allegrini

FUMANE - ITALIA

2014 La Grola, IGT, Allegrini (artikel 42334, 179 kr)

Vinet skänks i Bordeaux-glas och inleder lätt funky med läder och svaga stjälkiga nyanser. En snabbluftning av vinet i våra glas får det dock att öppna upp och fram kikä svarta vinbär, mörka körsbär som får sällskap av peppriga undertoner, snygg grönska, fuktig tobak och kryddig, fint inarbetad ek. Händer en hel del i näsan och viss mognad kan noteras. I gommen ett vin som fortsätter i den mörkare skolan med svarta körsbär och vinbär, örtiga inslag, fat, tobak och läder. Likväl är syran med hela vägen och tillsammans med tanninerna lotsar de bärfrukten fint framåt. Det är ganska finessrik på ett närmast robust vis, om man kan säga så utan att bli för motsägelsefull, och avslutat är lätt körsbärskärvt samtidigt som det är skönt kvardröjande med ett diskret enbärdrag. Och ja, det är torrt.

Redaktionens samlade intryck av 2014 La Grola: **91 LGP**

La Grola lagras i ek, uppåt 16 månader och spenderar även närmre ett år i flaska innan release. Dra korken till en av höstens grytor - du lär inte bli besviken. Och släng ner ett par i vinsamlingen också för fortsatt resa.

Vinet finns i närmre 40 Systembolagsbutiker och kan beställas till övriga utan kostnad.