

## Är världens bästa matviner italienska

Vinvärlden vimlar av klyschor. "Vinnet uttrycker terroir" är en av dem, något som för de flesta konsumenter betyder absolut ingenting. Ett annat citat som används frekvent är att italienska viner är perfekta till mat, ett slitet begrepp som dock oftast stämmer. Anledningen till att just italienska viner är så matvänliga tros vara att vinet har en sådan centrall roll i en italiensk måltid. Vinerna har helt enkelt utvecklats ihop med matkulturen i århundraden. Dessutom har de flesta italienska viner en ryggrad av syra. Italienarna värnar om sin syra precis om amerikaner älskar sitt socker. Syran skär genom fett och ger ofta vin- / matkombinationen fräschör. Ett vin med låg syra blir oftast tröttsamt att dricka medan ett med hög, håller gommen alert. En annan parameter i italienska viners matvänlighet är att de inte kokar över av frukt. Den mogna och söta frukt som återfinns i många amerikanska. Däremot återfinns ofta jordighet, kryddor och torkade örter som smickras av mat. Dessutom har de gärna en fin tanninstruktur som oftare härstammar från druvor än de fat de lagrats på. Italienska vinproducenter är något sparsammare med ny ek än många andra. Ett vin som lagrats i 100 procent ny ek, är tuffare att kombinera med mat. Vita viner som fatlagrats hårt behöver till exempel oftast en smörighet i rätten för att upplevas som balanserade. Sist men inte minst kommer den italienska beskan. Italienerna älskar sin beska. Det märks inte minst på de aperitifer de föredrar såsom Fernet Branca. Detta går igen i vinerna där många har en påtaglig beska eller strävhet. För visst är det så att bara öppna en flaska italienskt vin gör att du blir sugen på något att äta? Det kan bero på att många italienska vinmakare anser att ett högklassigt, italienskt vin är något som faktiskt ska provocera aptiten. Världens bästa matviner enligt Wall Street Journal: 2009 Michele Chiarlo Barbera d&#39Asti Le Orme 2009 Azienda Agricola Bucci Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2010 J. Hofstätter Lagrein 2008 Italo Pietrantoni Montepulciano d&#39Abruzzo 2009 Pavese Ermes Blanc de Morgex et de la Salle Vallée d&#39Aoste