

## **Brocca - en toskansk vardagspärla med fokus på sitt ursprung**

**Sangiovese har sedan mitt vinintresse tog fart för trettio år sedan alltid haft en trygg position bland favoritdruvorna. Mycket av det hänger såklart samman med att rätt hanterad så är det en druva som lierar sig på ett oslagbart vis till mat, gärna då det toskanska köket som jag personligen inspirerats av i många år. Marco Bernabeis Brocca Senza Compromessi är ett strålande exempel på just detta och det är en riktig vardagspärla med stark ursprungskaraktär.**

De toskanska rätterna som följt mig genom tre decennier av matlagning är vid det här laget ett antal men som alltid finns det favoriter som återkommer lite mer ofta på tallriken. Jägarens kyckling, Polla alla Cacciatora är ett sådant liksom djävulskycklingen, Polla alla Diavola. Men även en Bistecca alla Fiorentina eller mina toskanska leverspett som gnidits in i vitlök och mortlade lagerblad är personliga favoriter. Och alla kommer de lyfta när de får möta ett vin som fångar det örtiga i rätterna, fångar tomat, syra eller till och med hetta. Det, just det, är vad som gör sangiovese så underbart matvänligt och rätt svårslaget.



### **Niklas om toskanska 2017 Brocca Senza Compromessi**

Jag har nu provat Brocca vid flera tillfällen och intrycken har konsekvent varit desamma; att det är ett riktigt charmant sangiovesebaserat rött som fint fångar årgångens flirtighet. Bakom vinet återfinns vinmakaren Marco Bernabei och han har låtit vinet som kompletterats av en femtedel merlot, vila i mer än två år på fat av varierande storlek. Sangiovesemarkörerna är starka i doften med lavendel- och

rosmarinblommighet, ett stänk fuktigt läder, lätt kärva körsbär, ett par bittermandeldroppar och fint integrerade fat som skänker en extra dimension och tobakskaraktär. Gomkänslan får en att längta efter en klassisk toskansk servering a la Pollo alla Cacciatora och det är den transparenta rödbärga frukten med körsbärskärvhet. torkade örter och fin syra som framkallar det begäret. Torrt, fatkryddigt och även en lätt läderton adderar till det trivsamma uttrycket och mitt råd är att fånga det i den fas vinet är i just nu och det närmaste året även om det såklart håller bra längre.

### **87 P**

Brocca finner du i drygt 150 Systembolagsbutiker och till övriga beställer du vinet utan ytterligare kostnad. En flaska (75 cl, 13,5%) kostar 129 kronor och har artikelnummer 78282. En vardagspärla till mycket sympatiskt pris om du frågar mig.

**Till Systembolaget HÄR >>>**