

Det är något visst med Soave...



SOAVE-BERTANI

Giov. Batt. Bertani

Soave är synonymt med garganega. Även om vinerna tillåts bestå av upp till 30% av chardonnay eller verdicchio (här kallad trebbiano di Soave) så är det garganega som regerar. Märkligt nog har den visat sig vara identisk med sicilianska grecanico dorato och bägge har en lång historia i sina respektive regioner så frågan när vem som var först. I norra Italien ger skänker den nedtonat aromatiska viner, ofta med nyanser av bland annat aprikos, melon och viss blommighet.

Granne med betydligt mer välkända Valpolicella (även om det var det omvända för många av oss för ett par decennier sedan) och ligger någon timme öster om Gardasjöns södra del. Här har Bertani verkat sedan början av 1930-talet och deras vin är druvren garganega. Rankorna växer i ett pergolasystem, det vill säga uppbunda så att de bildar ett lövliknande tak. Just här skiljer sig metoden en aning då pergolan lutar några procent, pergola veronese. Metoden är arbetskrävande då den endast kan skötas manuellt. Bertani's rankor är drygt 40 år gamla och som ofta är fallet med pergolaplanterat så är plantdensiteten lägre per hektar. Druvorna till Bertani's 2015 Soave skördas i två omgångar; en runda i september för friskeheten där druvorna jäser utan skalkontakt och sedan ytterligare en skörderunda senare i oktober. Andra skördens druvor jäser med skalkontakt och sedan lagras vinet i betongkar som inte påverkar vinets struktur nämnvärt.

2015 Bertani Soave Vintage Edition

Det är väldigt lätt att gilla det här vinet. För dess omedelbara charm men också för att det finns en viss täthet i vinet och med lite luft så blir det alltmer mineraliskt i sitt anslag. Det doftar av mogna gråpäron, färska aprikoser, honungsmelon och i bakgrunden lurar en liten småblommig ton som drar mot jasmin. Lite blöta stenar och omogen mandel på toppen av det hela. I gommen en skön småfet känsla.

Burkpersikor samsas med gråpäron, en vaxig ton, ett stänk honung och torkade örter. Syran är måhända inte så markerad men vinet upplevs friskt likväl, säkerligen tack vare mineraliteten som i smaken mer drar mot modellera. Viss täthet och eftersmaken bjuder på generösa mängder aprikos i avslutet. En charmör men definitivt inte utan personlighet och visst djup.

Soave har onekligen sitt eget uttryck och Bertani vårdar detta väl. Visserligen är 2015 väldigt njutbar redan idag men det finns något i vinet som ändå indikerar att viss korttidslagring, säg ett eller två år, kan skänka ett ytterligare spektrum till vinet. 2,400 flaskor släpps i det tillfälliga sortimentet den 2 februari och priset landar på **119 kronor**. Artikelnummer **96103**.

Vårt tips; ta chansen att upptäcka/återupptäcka ett klassiskt vin.

Livets Goda-panelens bedömning: **89 LGP**

Importör av Bertani i Sverige: **Oenoforos**