

# Lugana - bland Italiens finaste gömda vitvinspärlor!

**I mer än 60 år så har familjeföretaget Zenato varit en drivande kraft i regionerna söder om den betagande Gardasjön i norra Italien. Vitvinsdistriktet Lugana var först ut för att sedan kompletteras med mer namnkunniga distrikt som Valpolicella och Soave. Själens i familjens verksamhet är dock än idag Lugana som jag håller som ett av Italiens finaste vita viner men tyvärr är det om inte bortglömt så närmast oupptäckt av den större massan. Dags att ändra på det med Zenatos Tenuta Santa Cristina!**

1960 startade Zenato och det var Sergio Zenato som lade grunden till företaget genom att göra något unikt; han buteljerade något som ingen annan tagit på riktigt allvar - trebbiano di Lugana. Sergio hade noterat druvans inneboende potential och i vingården Podere Massoni planterade han de första rankorna som än idag används av dagens generation, syskonen Alberto och Nadia Zenato.

Sergio var först ut med att satsa seriöst på druvan som det diskuterats mycket kring, huruvida den hör till trebbiano-familjen eller inte. DNA-analys har dock visat att druvan, som även kallas turbiana i Lugana, är identisk med verdicchio. Och att den trivs i den vulkaniska jordmånen i distriktet råder det ingen tvekan om, något som skiner igenom i Zenatos Tenuta Santa Cristina från 2017.



## 2017 Zenato Santa Cristina Lugana

Trots att jag i glaset har ett vitt som nu inlett sitt fjärde levnadsår så är det ännu ungdomligt i sitt

driv där framför allt citrusnyanserna skiner genom. Grapefrukt, grillad citron men även ett stänk apelsin kikar fram. Diskreta stenfrukter och vitblommighet hintar i bakgrunden men det jag faller mest för är hur vinet "andas" och doftmässigt närmast svävar i glaset. Smaken drivs även den av en ungdomlig energi och ganska snabbt så kopplar grapefruktsbeskan ett grepp om gommen tillsammans med en härligt fräsigt syra. Man tänker inte så mycket på olika fruktuttryck i övrigt utan det är mer växtläget som talar genom vinet, inte minst finns det en vag modellerighet och rökig nyans som jag gillar skarpt. Avslutet är skärpt, fästande och kommer med en fin renhet som stannar kvar i efterspelet.

## **90 p**

Jag älskar viner som vågar uttrycka sitt ursprung, sin druva och inte oroligt lägger krutet på massor av fruktuttryck eller fat. Det här är på sätt och vis naket men mer så är det ett unikt och högkvalitativt uttryck från ett distrikt som förtjänar så mycket mer uppmärksamhet. Att det är en fantastisk matspelare behöver jag väl knappast ens nämna?

2017 Santa Cristina har artikelnummer 51799 och en flaska (750 ml, 13%) kostar 169 kronor.

**Beställ det till din föredragna Systembolagsbutik** och var inte rädd för att lagra det ett par år.