

Taurasi Anteprema 2007 - en bra årgång

Taurasi ligger en halvtimmes bilresa i bergen öster om Neapel. Den vulkaniska jordmånen är mycket gynnsam för vinerna från Campania. Vinerna från Taurasi brukar traditionellt vara mycket rustika och lite otillgängliga i ungdomen. Den höglänta terrängen med sina vulkaniska jordar ger en särpräglad smak på traktens viner. Vingårdarna ligger på relativt hög höjd och skyddade av omkringliggande berg. Vinerna skall lagras minst fyra år på fat och flaska för att på beteckningen Riserva. Fatlagringen är central och har så varit historiskt. Det var därför spännande att se en lite ny stil från vissa producenter med mer ungdomlig frukt utan alltför tyngande ekfatslagring. Konsortiet som anordnade provningarna visade upp totalt ett sjuttiofem olika viner vilket gav provarna en bra översikt. Det visar sig att odlarna blivit influerade till att göra lite mer moderna viner utan allt för rustika inslag. Givetvis är det en smakfråga hur en Taurasi skall vara. Traditionellt är väntan lång för att vinerna skall öppna upp sig. Alltför lång menar vissa. Druvan Aglianico är fantastisk när den behandlas rätt med sina kraftfulla tanniner och höga syra med tät färg. Lagringsbarheten är lång och det äldre vinet visar upp stor komplexitet med härlig rubinröd färg efter ett antal år i flaskan. Denna långa lagringstid har delvis varit ett problem för vinerna från Taurasi. Dagens konsumenter har inte denna tid att vänta på vinernas fulla potential. Konsortiet visade även upp ett batteri av Riserva viner från den fantastiska årgången 2001. Det var intressant att se att vinmakningen har förändrats till det bättre hos en hel del vinmakare. Det var färre traditionella och rustika viner och frukten visade upp sig på ett mer angenämt sätt i många 2007or. Taurasi är på rätt väg för att nå en större skara konsumenter i världen. Vinerna är klart prisvärda i jämförelse med andra viner med samma kvalitet. Lite vanvördigt kan man rubricera vinerna från Taurasi som söderns Barolo. Jämförelsen är inte helt galen då vinerna har kraftfulla tanniner utan sötma vilket gör dem väl lämpade i kombination med mat. Den enda stora skillnaden är färgprakten i en Taurasi. Ett annat mycket intressant vin från regionen är det vita Greco di Tufo vilket är väl värt att prova. Vinet görs på en antik druva härstammande från grekerna som var de första kolonisatörerna i området.