

## Taurasi är på gång

Det är framförallt tre urgamla druvsorter som imponerar, Aglianico för de röda vinerna och Greco di Tufo och Fiano för de vita. Det är urgamla sorter som härstammar från grekerna enligt legenden. Viner har gjorts i området under många tusen år så det finns en härligt gammal tradition att luta sig tillbaka på. Då och då ser vi viner på Systemet men det har väl inte blivit det stora genombrottet till den stora publiken. Den röda Taurasin behöver ett antal år på sig för att mogna och kapa lite av sina tuffa kanter. För den som gillar tuffa syror och ung frukt behöver med andra ord inte vänta på vinet. Vinerna har en härlig lagringpotential vilket visades i ett antal olika vertikaler som sträckte sig mer än sextio år tillbaka. Bland annat genomförde det gamla vinhuset Mastroberardino med anor från tidigt artonhundratals en bejublad vertikal på viner från 1952 och framåt. Det var lärorikt att se detta kvalitetshus som kunde göra bra viner även för sextio år sedan. Men det är de vita som gjort mest framsteg kvalitetsmässigt de senaste årgångarna. Området har en vulkanisk jordmån och ett tufft och kallt klimat trots sin sydliga breddgrad. Varma heta dagar med kalla nätter är idealiskt om man gillar syra och mineraliska viner. Givetvis är det fullmatade röda viner men den söta syltigheten återfinns inte i vinerna som det sydliga läget annars skulle kunna ge. Idag har många förändrat ålderdomliga tekniker och inriktat sig på kvalitet. Idag är det inte endast ett fåtal kvalitetsproducenter som får till det utan flera framförallt yngre vinmakare visar framfötterna. **Feudi di San Gregorio** Feudi är en nykomling på banan och grundades så sent som 1986 och äger 50 hektar som kompletteras med inköpta druvor. Med den unga dynamiske Antonio Capaldi som ny chef har kvaliteten höjts markant. Antonios tuffa kvalitetsambitioner de senaste åren visar sig i buteljerna. Vid senaste provningen hos Spendrups Vin var det två vita vinerna som stod ut. Cutizzi gjort på druvan Grecco på BS för 149 kronor, vinet visar en fräschör som imponerar med citrus, mineralitet och tyngd i strukturen. Det andra vita vinet som gjorde ett bra avtryck är Pietracalda gjord på druvan Fiano. Den 2 maj finns det 480 flaskor Pietracalda på bolaget för 139 kronor, 95329-01. Dessa båda viner är värda att prova då de på ett tydligt vis visar upp Campanias nya vita viner utan att vara för kostsamma eller pretentiösa. De mer berömda vinerna från området är ändå Taurasi gjort på Aglianico. I maj kommer det en liten rännil av huset Feudis vingårdsvin, Piano di Montevergine, Taurasi för 299 kronor, 95328-01. Konsten är som alltid att välja ut den bästa frukten till vinet vilket Antonio nu gör. Vinet lagras därefter 18 månader på franska fat både lite större och med lite ålder för att minska fatstilen något. Smaken är fyllig och koncentrerad med svarta plommon och björnbär i aromerna. Avslutet är långt och med bra syrastöd och svartpeppartoner. Det är ett vin till den mer robusta gastronomin exempelvis sommarens grillpartyn. Vinet är synnerligen lagringsbart. *Importör är Spendrups Vin som mer och mer inriktar sig även på kvalitetsviner.*