

Vad är ett gott vin?

Hurudana viner tycker du om?

Kan du rekommendera ett bra vin?

Sådana frågor kan en medlem av Munsänkarna ofta få. Frågor som är helt omöjliga att svara på utan att man ställer en hel del motfrågor. Nyss hemkommen från en fin resa runt om i olika delar av Italien är jag omtumlad av intryck, minnen av härliga provningar med och utan mat och delar gärna med mig några upplevelser.

Under en trevlig tryffeljakt i de otroligt vackra bergslandskapen i Umbrien slog vi oss ned i gräset på en sluttning bland hundratals bråkande får och en flock tryffelhundar och blev bjudna på äggröra med tryffel tillredd på gaskök. Till den goda anrättningen fick vi en kall Prosecco som just i det ögonblicket och just i det varma solskenet passade perfekt och smakade underbart. Efter tryffeljakten blev vi bjudna på hemgjord pasta som vi sett värdinnan tillreda, gårdens egna olivolja och naturligtvis tryffel och till anrättningen serverades ett enkelt men gott lokalt blandvin gjort på Sangiovese och Montepulciano. Båda dessa viner var perfekta just då och där men skulle i ett annat sammanhang kanske inte lämna några djupare spår i minnet.

I Assisi blev vi mycket vänligt mottagna på en vinbar där vi fick prova ett vin med en historia; På en bänk som klamrade sig fast i en brant uppførsbacke satt vi och njöt av ett exceptionellt orange klostervin gjort på Malvasia, Trebbiano och Verdicchio, vi fick höra att en nunna hade ägnat sitt liv åt att skapa det perfekta vinet. Vinbarens ägare berättade engagerat och nästan tårögd om hur unikt vinet var och vi var nog benägna att hålla med. Det passade dessutom utmärkt till de lokala ostarna. Skulle vi utan bakgrundsberättelsen ha varit lika imponerade? Vem vet.

På en vingård i Marche blev vi alldeles överväldigade av det vänliga mottagandet trots att vi som vanligt droppade in utan förhandsanmälning.. Mannen som tog emot oss sade sig vara på ypperligt humör den dagen och berättade att vi hade tur, han ville bjuda oss det finaste de hade. Hans engagemang och intresse var smittade och vi fick bland annat prova ett och samma Pecorino både filtrerat och ofiltrerat - mycket intressant. Producentens toppvin, en Cannonau var fantastiskt och vi gick på moln ut från gården med en gåvoflaska Pecorino under armen. När vi senare på hotellrummet smakade på det vinet ur tandmuggarna var det nog inte någon höjdare mera, men just där på gården med utsikt över en soldränkt dal och mannens intressanta presentationer var vinupplevelsen underbar.

Vi besökte en producent i södra Marche som först sade att vi får prova två viner och måste betala. Av någon anledning gjorde han plötsligt en kovändning och bjöd oss på sina fyra bästa viner, berättade sakkunnigt och engagerat om dem och bad oss gissa vad de kostade. Det var mycket intressant att inte ha en aning om prisnivån och vi gissade ganska fel; Vinerna var betydligt förmånligare än vi trott. Måntro vi blivit påverkade av priset om vi vetat om det i förväg?

Resans sista lunch intog vi på en strandkrog nära Rom vid stranden av ett glittrande Medelhav. Frascatin satt utmärkt till skaldjurspastan och nästa gång jag smakar på Frascati kommer jag att se för mig det bländande havet och njuta, det är jag säker på.

Hur ett vin smakar, hur det passar eller inte passar hänger ihop med så många faktorer; Miljön, sällskapet, maten, humöret, stämningen, vädret, vilka förhandsförväntningar man har. Därför kan jag inte säga hurudant ett gott vin är, eller utse ett favoritvin; Det beror på!

