

Cordani

"Magia" Gutturnio Frizzante 2015

HVOR? Colli Piacentini - Emilia-Romagna - Italien

HVAD? 60% barbera, 40% croatina

TIPS OG TRICKS:

Husk at "Magia" er en frizzante, altså en vin med små bobler. Den ligner nemlig ikke sådan en, da den kommer i en helt normal flaske med en helt normal prop. Ellers skal du bare smide den en tur på køl, rive proppen af og lægge de fine fornemmelser langt væk. En solstråle hjælper også...

VINEN OG MADEN:

"Magia" har en anelse restsukker. 6,4 g/L for at være helt præcis. Det gør den nem og behagelig, men det gør den også for sød til mange madreter. I hvert fald hvis du stræber efter det helt perfekte match. Men sigter du lidt lavere, eller har du lidt charcuterie og ost med ud i solen, skal du nok blive glad.

HVAD ELLERS?

Vi er i Emilia-Romagna, hvor man også laver røde bobler med navnet 'Lambrusco'. Men en 'Gutturnio Frizzante' er alligevel anderledes: Vi er i området omkring Piacenza, alkoholprocenten er højere, og druerne er ikke lambrusco-kloner, men de mere gængse barbera og croatina.

Vinen er lavet af Marco Cordani på de 5½ hektar vinmarker, som har været i familiens eje fra før 1. verdenskrig. Marcos oldefar og bedstefar passede det lokale vinkonsortiums beplantninger af gamle lokale sorter, og podninger fra den tid er stadig at finde på Marcos marker.