



Se Venedig og dø

Ugens vin kommer fra området omkring Venedig. Og for os, der er gamle nok til at huske Lone Kellermans sang om Venedig, så ved vi, at Venedig er et sted med atmosfære og stemning, hvilket også kan siges om ugens vin.

Vin under Pseudonym

■ Deres vinanmelder plejer at blive meget skeptisk, når man ikke kan finde ret meget informationsmateriale om en vin. Ofte betyder det, at vinen er lavet til eksport i store mængder. Producenten har blandet hvad han nu havde af druer. Hældt det hele sammen uden hensyntagen til, hvordan de enkelte druer komplementerer hinanden og så døbt vinen med et navn, som ikke kan forbindes med de øvrige vine, han producerer. Vinproduktion under pseudonym. Og denne fremgangsmåde kommer der sjældent noget godt ud af.

Denne uges vin lyder navnet "Gran Verosso, Gold Edition". Og

Deres vinanmelder har nærmest slidt Google op i forsøget på at hente lidt baggrundsinformationer frem om vinen. Det eneste den megen tastning førte med sig var, at vinen stammer fra området Veneto, som ligger i det nordøstlige Italien. Den skulle også være lagret på egefade, men her slut-

ter informationsstrømmen så også. Så det må indrømmes, at da vinen skulle hældes i glasset, var det med en vis portion skepsis. Skulle vi danske forbrugere endnu engang belastes af, at de italienske vinbønder ikke kunne få afsat deres vin andre steder? Prisen på vinen skabte dog lidt tvivl i sindet. Normalt er disse pseudonym-vine relativt billige. Men "Gran Verosso" koster 89,95 kr. per flaske (køber man 3 flasker ryger den lige ned under 60,- per flaske). Og det er jo immervæk ikke helt billigt. Så var det prisen eller pseudonym forestillingen, der tegnede vinens kvalitet?

"Gran Verosso"

Som bekendt findes der ingen regel uden undtagelser - heldigvis. For denne vin var faktisk rigtig god på trods af de skjulte omstændigheder bag dens eksistens. Det er en meget fyldig vin med kraftig smag af søde tørrede frugter. Det er smagen af svesker og rosiner, der rammer munden. Og det er duften af mørke blomster, der rammer næsen. Ikke værst, hvis man er til kraftige vine med megen frugtsmag. Informationen om at vinen skulle være lagret på egefade er der ikke nogen grund til at betvivle. De tanniner (garvesyre), som egen typisk bidrager med, og den sødlige smag af vanilje, som trækkes ud af egefadene, er også at genfinde i "Gran Verosso". Vinen har en dyb og lang eftersmag. Den er ikke kompleks i sine smagsnuancer eller struktur, men

den flotte smag, man får ved første indtryk, holder hele vejen igennem. Så selv om Deres vinanmelder godt kunne tænke sig at vide noget om druesammensætning og produktionsmetoden, så må han indrømme, at en vin med denne smag til en pris lidt under 60,- kr. slet ikke er så dumt endda. Den hiver 5 proptrækere hjem. Det er et godt køb. Når den ikke får den sidste proptrækker, så skyldes det ikke Deres vinanmelders mavesurhed over ikke at kunne finde flere informationer om vinen. Skulle den højere op på skalaen, så skulle den demonstrere mere kompleksitet og flere nuancer. Men det er nok lidt en smagssag. Andre ville givet vis bedømme dens kraft og den fyldige smag som meget positivt i sig selv. Så prøv den og smag efter om De er enig med deres vinanmelder!

LIDT FAKTUELT

Gran Verosso, Gold Edition, Veneto, Italien, 2011

Forhandles af:
SuperBrugsen, Støvring.
Pris: 89,95 kr.
(3 stk. til 179,- kr.)

