

Torsdagstipset – Superelegant vulkanvin



DeAetna Terra Costantino, 2021, nr 2400, 179 kr.

Jag, Lise-Lotte Jaktlund, har nyligen gått med i Munsänkarna och det har inspirerat mig att utforska nya druvor och andra vinstilar än vad jag tenderat att köpa tidigare. Detta vin tyckte jag var gott och gav mersmak.

DeAetna Terra Costantino görs på Nerello Mascalese (90%) med en liten andel Nerello Cappuccio (10%). Dessa italienska druvor odlas främst på Etnas sluttningar men finns även på andra platser på Sicilien och i Kalabrien. Nerello Mascalese ger ljusa viner med hög syra, de upplevs ofta som lite kryddiga/peppriga och druvan kallas ibland för "söderns Nebbiolo" - om än inte med lika mycket tanniner. Nerello Cappuccio är smakmässigt mjukare/ rundare och jämförs mer med Merlot.

DeAetna Terra Costantino har enligt Systembolagets beskrivning en kryddig, nyanserad doft med inslag av fat, körsbär, rökig mineral, jordgubbar, sandelträ, rosor, lagerblad och lingon. Smaken är nyanserad, kryddig med inslag av fat, körsbär, jordgubbar, sandelträ, timjan, lingon, lagerblad, peppar, kanel och blodapelsin.

Producenten Terra Costantino är ekologiskt certifierad och DeAetna levereras dessutom i en lättare glasflaska.

Omdömen

- Vinbetyget: "DeAetna ett av de mest prisvärda vinerna av Systembolagets röda viner i priskategorin"

- Alf Tumble vinskribent på DN: Betyg 5 av 5. "Superelegant och snyggt vulkanvin från Etna. Drick källarsvalt"

Detta är ett matvanligt vin som passar fint till både pasta bolognese, pizza och allehanda köträtter som t ex örtekryddat lamm eller viltgryta.

Dagens tips finns i skrivande stund i hyllan på Systembolaget Storheden i Luleå.

Hoppas ni gillar mitt tips! /Lise-Lotte Jaktlund, styrelsen