



Istrienprovning - Kroatien



Provningviner:

Nr	Namn	Producent *	Druvsort	Kat.nr	Pris
1	Misal Prestige Extra Brut	Misal	80% Chardonnay, 10% Pinot Noir, 10% Malvazija	77684	249:-
2	Kozlovic Malvazija 2015	Kozlovic	100% Malvazija istarska	72868	189:-
3	Matosevic Grimalda 2015	Matosevic	50% Chardonnay, 25% Malvazija istarska, 25% Sauvignon blanc	73325	239:-
4	Trapan Terra Mare 2015	Trapan	100% Teran	72288	215:-
5	Degrassi Contarini Merlot Riserva 2008	Degrassi	100% Merlot	71150	299:-
6	Roxanich Super Istrian Cuvee 2009	Roxanich	40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Borgonja	75354	348:-

Matvin:

7	Vina Laguna Terra Rossa 2015	Vina Laguna	Merlot, Teran, Borgonja	73658	129:-
---	------------------------------	-----------------------------	-------------------------	-------	-------

* Tryck på producentens namn och du kommer till deras hemsida



Provningsledare: Erik Grödahl

Hemsida: <https://grodahl.se>



Erik Grödahls egen Istarski Rizoto med salsiccia/chorizo och grillad paprika

När Kroatien kommer på tal tänker de flesta på sol, bad och segling, vilket är naturligt, men för mig är det så mycket mer än så, det är ett paradiset för oss som älskar god mat och dryck. Istrien ligger i västra Kroatien vid adriatiska havet, vilket innebär en maritim gräns till Italien och matkulturen påminner i mångt och mycket om norra Italien med två väsentliga skillnader, kvaliteten är högre och prisnivån mycket lägre. En av mina favoriträtter är Istarski Rizoto, som de ofta serverar med färska fikon, lufttorkad skinka, oliver m.m. Jag har gjort min egen variant på denna rätt som jag serverar med stekt salsiccia/chorizo och grillad paprika, det är riktigt gott.

Det här behövs till 3-4 personer:

1/2 dl olivolja
 2 finhackade vitlöksklyftor (pressa ej, då kommer saften ut och vitlöksmaken tar överhanden)
 1 finhackad gul lök
 2 msk tomatpuré av bra kvalitet (exempelvis Mutti)
 3 dl arborioris
 2 dl vitt torrt vin (gärna samma som du har i glaset)
 1 1/2 msk vit balsamvinäger
 1 liter grönsaks- eller kycklingfond
 Salt och svartpeppar
 Bladpersilja
 Finriven Västerbottensost

Färsk salsiccia eller chorizo (1 korv per person)
 2 röda paprikor
 Olivolja
 Flingsalt och svartpeppar

Gör så här:

- 1 Blötlägg riset, sätt ugnen på 250° C och koka upp fonden.
- 2 Fräs vitlök och lök i oljan några minuter, tillsätt tomatpuré och ris och fräs ytterligare 2-3 minuter.
- 3 Häll över vin och balsamvinäger och låt koka in, späd med fonden under omrörning tills nästan all vätska kokat in. Tillsätt ost och smaka av med salt och svartpeppar.
- 4 Grillad paprika: Kärna ur och skär paprikan i bitar, lägg dem på ett bakplåtspapper med skalsidan uppåt, pensla med olivolja och grilla i ugnen cirka 20 minuter, ta bort skalet och strö över flingsalt och svartpeppar.
- 5 Stek korven 12-16 minuter tills den är genomstekt, skär den i skivor.
- 6 Servera risotton toppad med korven, grillad paprika, riven ost och olivolja.

Istrien - Vinhistoria

Den gamla vinregionen Istrien ligger på en halvö som sträcker sig från den västligaste delen av Kroatien till södra Sloveniens kustremsa. En mindre del av Istrien ligger i Slovenien och två kommuner i Italien. Munskänkarnas vinort 2017 fokuserar på det kroatiska Istrien. En av anledningarna till att Istrien inte tillhör de klassiska vinregionerna i världen är dess turbulenta historia som i mångt och mycket hänger samman med det geografiska läget. Istrien har genom historien varit en del av många länder något som med jämna mellanrum har stoppat upp utvecklingen. För att som utomstående få en inblick hur det har varit kan vi ta del av hur en lokal vinmakare beskriver de senaste 100 åren:

"Min farfar föddes i Österrike, min far föddes i Italien, jag föddes i Jugoslavien och min dotter föddes i Kroatien. Vi växte alla upp i samma hus".

Med sådana förutsättningar är det lätt att bli splittrad, men det har också fört med sig något positivt, exempelvis de italienska influenserna när det gäller mat- och dryckeskultur och i många fall så är kvaliteten högre och priset lägre i kroatiska Istrien jämfört med Italien.