

Anders Öhman

 andersrohman anders@gustibus.se 0733 383933

Gustibus
WINE & SPIRIT ACADEMY
gustibus.se


sherryssherry.se

 ÖHMANS MAT & VIN
NOTERINGAR - RECEP - UPPLEVELSER
ohmansmatovin.com

 VIN
GLAS
VERKTYG FÖR LIVET
vinetoglasen.se

10%
anders



ITALIEN

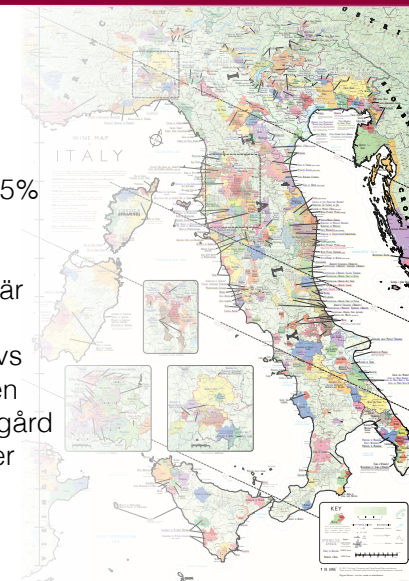
- Ett land bara sedan 1861
- 20 Regioner
- ≈ 100 IGP (Indicazione Geografica Protetta)
- 350-360 DOC
- 77 DOCG
- **Norra Italien;** Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Trentino, Alto Adige/Südtirol, Veneto, Friuli Venezia Giulia
- **Centrala Italien;** Emilia-Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio e Abruzzo
- **Södra Italien;** Molise, Campania, Basilicata, Calabria, Puglia och Sicilia e Sardegna



ITALIEN

TOPOGRAFIN i Geografin

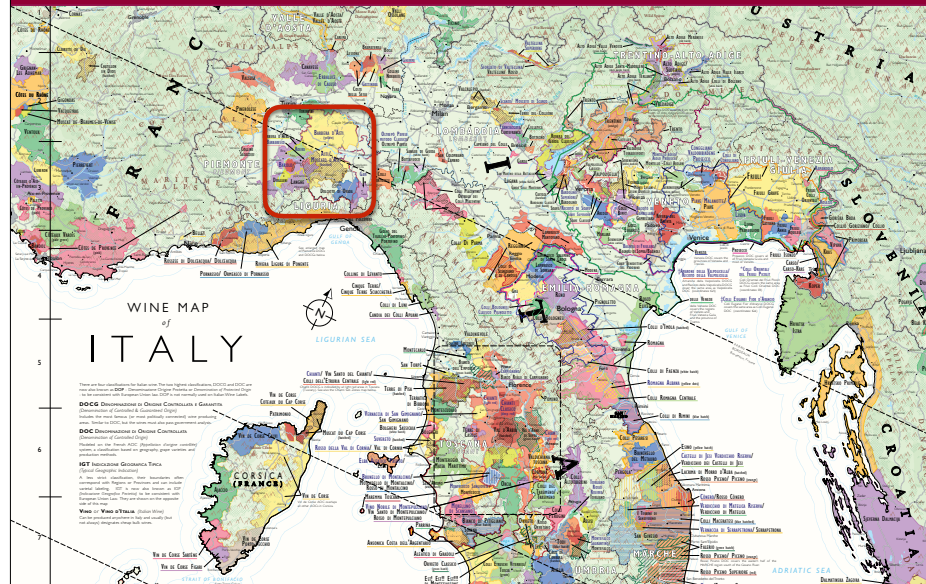
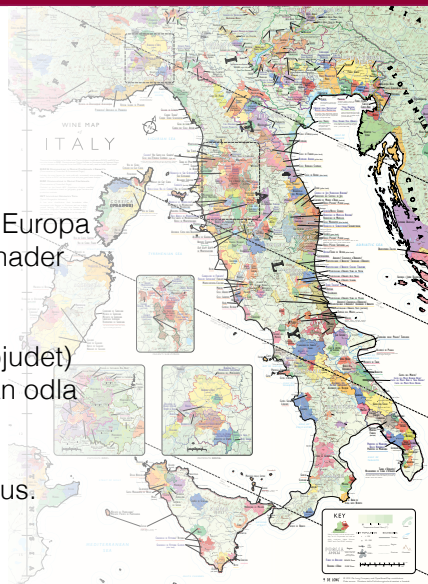
- Alperna och Apenninerna täcker 35% av Italiens yta
- 40 % kullar
- Förklarar varför 60% av italiensk ost är gjord på får mjölk
- Jordmånen ändras "palm till palm" dvs att man hittar många olika jordar även inom mycket små avstånd på en vingård
- Vinodlingar från havsnivå upp till över 1000 meter upp i bergen..



ITALIEN

KLIMAT

- Från hetta i söder till kyla i Alperna
- Sicilien med öar närmare Afrika än Europa
- Intensiva viner pga temperaturskillnader natt/dag
- Nästan alltid mogna druvor
- Inget behov av *chaptalisering* (förbjudet)
- Klimatförändringar. I norr börjar man odla högre upp.
- Norrsluttningar har högre status. Sydexponering ej längre högst status.



PIEMONTE

Alperna i norr/väst och Apenニンerna i söder ramar in regionen
Kontinentalt klimat med stora dygnssvängningar.
Odling främst på kullar (ca 150–600+ m).
Varma somrar, kyliga nätter, ofta dimma (nebbia) på hösten. Regn främst vår/höst; sommarstormar och hagel kan förekomma.



Antiken (före år 0)

Keltisk och ligurisk tid

Romarna utvecklar vinodlingar i området.

Medeltiden (500–1500)

Klostren bevarar vinodlingen.

Druvsorter som pelaverga, grignolino mfl får fäste.

1700–1800-tal

Huset Savojen

Barolo blir "vinernas kung, kungarnas vin".

Camillo Benso di Cavour

1900-talets början

Barbera blir folkets vin.

Asti Spumante sprider Piemonte till världen.

Krig, kriser, urbanisering hotar vinet.



1970–1990

Barolo-krigen

Traditionalister vs. modernister.

Långa jäsningar i stora fat vs. fruktdrivna viner i små barriquer.

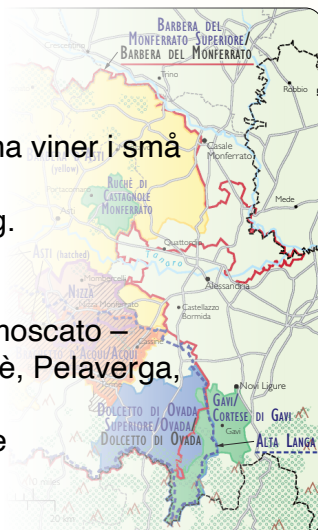
Konflikten ger internationellt genomslag.

2000-talet

Unik region blir UNESCO-världsarv.

Fokus på nebbiolo, barbera, dolcetto, moscato – men också återupptäckta druvor (Ruchè, Pelaverga, Grignolino).

Piemonte - ett av världens mest hyllade vinområden.

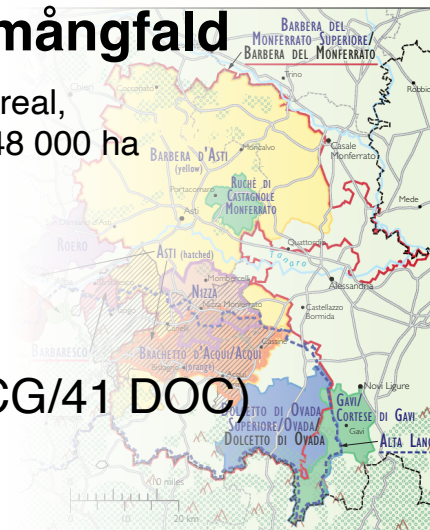


PIEMONTE DOCGs

PIEMONTE är mångfald

7% av Italiens vingårdsareal,
med en yta på omkring 48 000 ha

- Klimat
- Lägen
- Terroir
- Stilar (19 DOCG/41 DOC)
- Druvor



PIEMONTE DOCGs

Barbera	31%
Moscato bianco	22%
Dolcetto	13%
Nebbiolo	10%
Arneis	>5
Cortese	>5
Brachetto	>5
Freisa	>5
Grignolino	>5



2024 Gavi del comune di Gavi DOCG "Fossili"

100% cortese

Druvorna plockas för hand och pressas sedan varsamt. Jäsningen sker under kontrollerad temperatur på ståltankar. Vinet lagras på ståltank

nr 7470301 / 179 kr

CORTESE

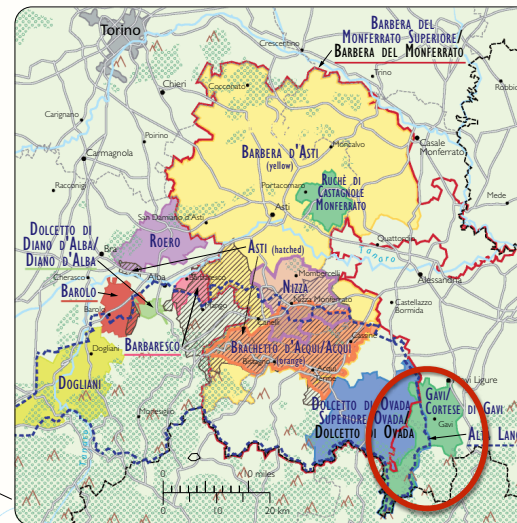
Appellation: Gavi (Cortese di Gavi)
DOCG.

Profil: Citrus, grönt äpple, vita blommor, diskret mandel; hög syra, slank kropp, ofta mineralisk finish.

Stil: Frisk, elegant; matvänlig, bäst ung–medellagring.



CORTESE



PIEMONTE DOCGs

GROUPIETAJM!

GDPR-varning:
Kryp under bordet!

DOLCETTO

Dolcetto d'Alba, Diano d'Alba, Dogliani
DOCG.

Profil: Mjukare syra än barbera, medel tannin, mörk frukt (björnbär, svartkörsbär), lätt bittermandel i eftersmaken.

Stil: Trivs svalt; ger charmig, tidigt drickbar frukt – bäst ung–medelålder.



Dolcetto



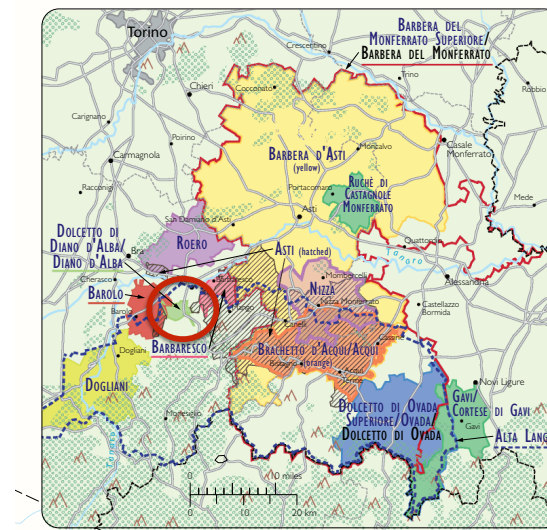
2021 Dolcetto d' Alba Costa di Bussia

100% dolcetto

Manuell skörd.

Vinet har lagrats 6 månader på ståltank

nr 7480401 / 179 kr



PIEMONTE DOCGs



1874
COSTA DI BUSSIA
TENUTA ARNULFO



BARBERA - "il vino del popolo"

Barbera d'Asti, Barbera d'Alba, Barbera del Monferrato.

Profil: Mycket syra, låga tanniner; mörka körsbär, plommon, kryddor; kan vara ståltanksfrisk eller fatlagrad med choklad/vaniljtoner.

Stil & lagring: Allsidig; från lätt och saftig till strukturerad och lagringsduglig. Syra gör den utmärkt till mat.

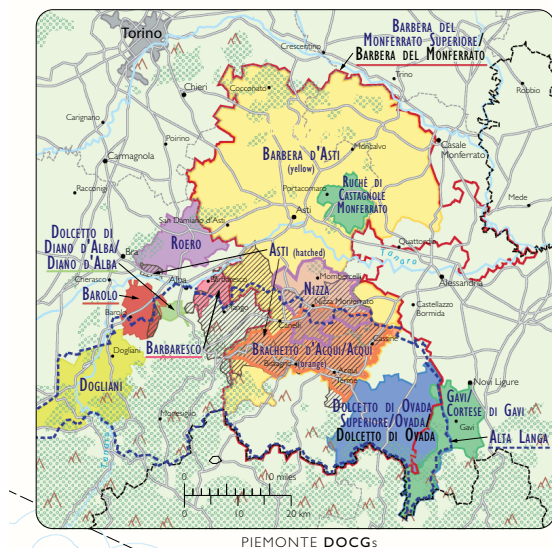
*Barbera***2023 Piemonte Organic Barbera**

100% barbera



Jäsning och maceration sker på ståltank. Piemonte Organic Barbera lagras endast på ståltank innan buteljering.

nr 72782 / 129 kr



GRIGNOLINO

Grignolino d'Asti, Grignolino del Monferrato Casalese.

Profil: Ljus i färgen men med hög syra och strama tanniner; ljusa röda bär, örter, vitpeppar.

Stil: Delikat men strukturerad; serveras gärna något sval.



GRIGNOLINO

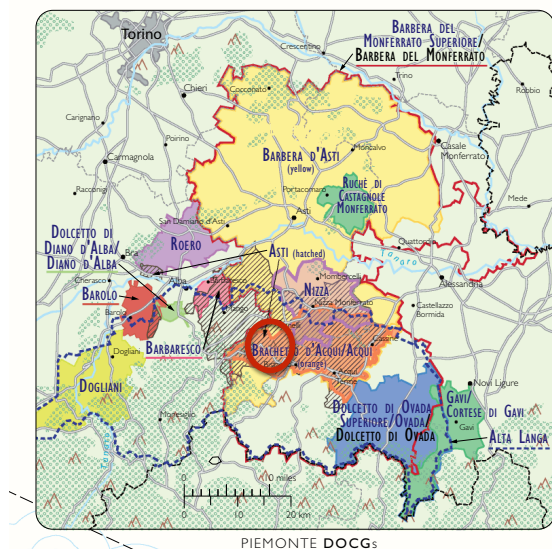
2022 Jescot Grignolino

100% grignolino



Avstjälpning utan att frossa druvorna..
Kallmacerering i 24 timmar, alkoholjäsning med överpumpning, macerering i 12 dagar..
Lagring 6 månader på franska ekfat..

nr 74129 / 229 kr



PIEMONTE DOCGs

TENUTA
la fiammenga
1596

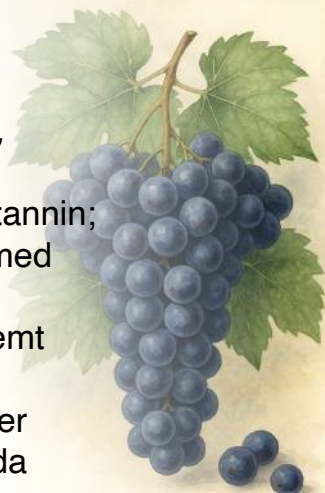


NEBBIOLO

Barolo, Barbaresco, Roero Rosso, Nebbiolo d'Alba, Langhe Nebbiolo, Gattinara, Ghemme

Profil: Ljus färg, hög syra, mycket tannin; ros, körsbär, viol, lakrits, kryddor, med mognad svamp, tryffel, tobak.

Stil & lagring: Senmognande, extremt platskänslig; de mest långlivade i regionen. Lång maceration eller mer modern, fruktigare extraktion – båda förekommer.



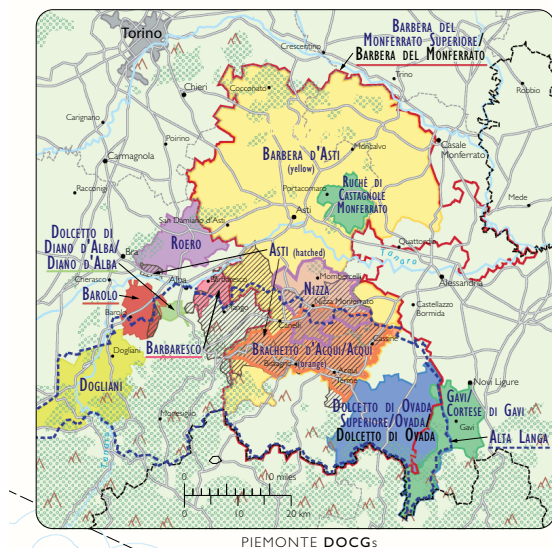
NEBBIOLO

2023 Monferrato DOC Nebbiolo

100% nebbiolo

Direkt efter skörd transporteras druvorna snabbt till vineriet. Efter att de krossats och avstjälkats jäser musten på temperaturkontrollerade ståltankar. Sedan maceration i fyra dagar med daglig överpumpning av musten över skalen. Vinet har lagrats på ståltankar.

nr 73251 / 119 kr



PIEMONTE DOCGs

2017 Luigi Arnulfo Barolo Bussia

100% nebbiolo

Jordmånen i Bussia består av en blandning av lera, sandsten och mörk mörk. Jäsning och maceration på ståltank.

Lagrats 36 månader på slovenska 5000 liters ekfat och sedan ytterligare några år i källaren innan vinet släpps till försäljning.

nr 76130 / 459 kr



95 points

JAMES SUCKLING.COM



BRACHETTO

Brachetto d'Acqui DOCG.

Profil: Sött, aromatiskt och bubbligt rödvin; ros, jordgubb, hallon; låg alkohol.

Stil: Dessert/aperitif; serveras väl kylt.



BRACHETTO



2024 Brachetto d'Acqui DOCG

100% brachetto

Jäsning och maceration sker på ståltank. Jäsningen avbryts när alkoholhalten är ca 5,5% Vol och därmed behåller man den naturliga sötman i vinet. Vinet lagras endast på ståltank innan buteljering.

nr 6260 / 119 kr - 375 ml

