

Vinlegender ★ MICHEL JAMAIS ★

Årets bästa vin till sommarens bär!

I de allra flesta fall dricker man söta muskatviner eller andra söta ljusa viner till desserter med jordgubbar och färska bär. Men det finns faktiskt ett par söta röda viner i lättare stil som är precis lika goda till – om inte godare. Vintypen Brachetto d'Acqui är ett sådant vin och det är förföriskt somrigt och gott.

Brachetto d'Acqui är en ganska unik appellation i Piemonte som fick statusen DOC år 1969 och uppgraderades till den högsta kategorin DOCG år 1996. Det säregna är att den enbart omfattar produktion av sött rött vin av den mindre vanliga druvsorten Brachetto (minst 97 procent enligt reglerna, resten kan vara andra godkända lokala blå druvsorter). På bara 398 hektar odlas Brachetto här och ett gott år kan den ge ungefär 2.5 miljoner liter vin. Två huvudtyper av vin görs och den vanligaste är det silkeslena, yppigt fruktiga och halvsöta till söta pärlande eller mousserande vinet som finns i två varianter. Den ena är mer gjord som en *frizzante*, lätt pärlande med ett kolsyretryck på som mest 2.5 atmosfär. Den andra är gjord med en andra jäsning i tankar (metoden *cuve close*, som prosecco) eller i flaskor (den klassiska metoden, som champagne). Gemensamt för vinerna av de båda teknikerna är att vinet måste ha minst fem respektive sex procent alkohol och en naturlig restsötma som överstiger 50 gram socker per liter. Oftast är sötman större än så.

Betydlig mer sällsynt är passitoversionen, ett stilla sött rött vin för vilken druvorna har torkats innan vinifiering, precis som vintypen *recioto* i Valpolicella. För den torkas druvorna i lofthus under några månader och det färdiga vinet kommer att ha en alkoholhalt på minst 11.0 procent och en restsötma på 85 gram per liter.

Druvsorten Brachetto har sitt ursprung i Piemonte, allra högst troligt i det kuperade området mellan Alessandria och Asti i Monferrato i sydöstra Piemonte. Det är i alla fall där den blev omnämnd första gången på 1870-talet. Exakt varifrån den kom från är det dock ingen som vet. Det är en tidigt mognande druvsort och med sitt tunna skal ger den inte bara mjukt strukturerade viner, den blir därmed också känslig för röta och andra sjukdomar. Men när allt går bra, och det gör det oftast, ger Brachetto ett vin med en fantastisk rödfruktig och rosenaromatisk parfym. Totalt sett odlas den idag på cirka 1 250 hektar i Piemonte. Utanför Italien ser man den knappt.

Importör i Sverige är Wine Affair, www.wineaffair.se



Den charmerande druvsorten Brachetto.

Vinlegender ★MICHEL JAMAIS★



2019 Brachetto d'Acqui

92 p

Familjen Bologna, som driver den idag drygt 20 hektar stora firman Braida di Giacomo Bologna, gjorde sin första Brachetto d'Acqui redan 1967, två år innan vintypen hade fått kvalitetstatusen DOC. Det görs till 100 procent av Brachetto som jäses med skalen under två dygn vid låg temperatur i ståltankar. Därefter dras skalen av och den halvjästa musten får jäses en kort tid ytterligare utan skalen. När en alkoholhalt på cirka 5.5 procent har uppnåtts kyls det söta vinet ner och filtreras hårt så att jäsningsen avstannar och vinet blir stabilt. Det har då en restsötma på cirka 110–115 gram per liter, fullt tillräckligt för att vara ett utmärkt dessertvin.

Utseendet är vackert klarrött med spår av kolsyra och doften är stor, intensiv och lika charmerande som sensuellt jordgubbs- och hallonfruktig med en vacker nyans av röda rosor. Men kraftigt är det inte, det är verkligen somrigt och lätt. Mer inbjudande än så här kan ett sött vin knappast bli. Smaken är precis lika inbjudan och lockande, mjukt söt med intensitet, len till texturen (här finns inte tillstymmelse till tanniner), medelgod till syran men ändå uppfriskande tack vare den kittlande kolsyran och tack vare att alkoholen är låg rinner viner ner i strupen som guds ord i en salig.

Det här vinet dricks svalt, gärna kring tio grader, och det serveras till alla tänkbara desserter med jordgubbar och hallon, desserter med körsbär och rabarber eller till inte alltför tunga desserter av choklad som gärna (och helst) kan få sällskap av röda bär för att helt perfekt matcha vinets fina röda bärtoner. Det är inget vin att spara, drick det i sommar. Men köp på dig så mycket du orkar bära innan någon annan snor åt sig flaskorna.

Finns på Systembolaget, nr 6260 för 99 kr (375 ml)