



Italia

Introduksjon



Fagmål: Italia introduksjon

Fag



Italia
introduksjon

Målpunkt



Studenten skal:

- vite hvor i Europa Italia ligger og hver av de 20 vinregionenes plassering internt i landet.
- forstå den historiske utviklingen, og kunne forklare Italias betydningsfulle rolle for utviklingen av hele verdens vinhistorie.
- ha oversikt over de mest brukte druesortene som brukes i landet.
- forstå kvalitetspyramiden i den italienske vinloven.
- ha oversikt over regionene Piemonte, Toscana, Veneto, Sicilia, Alto Adige, Friuli-Venezia-Giulia, Lombardia, Abruzzo, Puglia og Campania.



Agenda

- ◆ Kart og plassering
- ◆ Historie
- ◆ Geografi
- ◆ Klima
- ◆ Druer
- ◆ Lover
- ◆ Hovedregioner
- ◆ Sekundærregioner





Frankrike

Sveits

Ungarn

Milano

Slovenia

Zagreb

Kroatia

Beograd

Београд

Serbia

Sarajevo

Monaco

Montenegro

Podgorica

Подгорица

Kosovo

Nord-Makedonia

Andorra

Barcelona

Italia

Roma

Albania

Hellas

Tyrrenhavet

Tunis

تونس

Alger

مدینة الجزائر

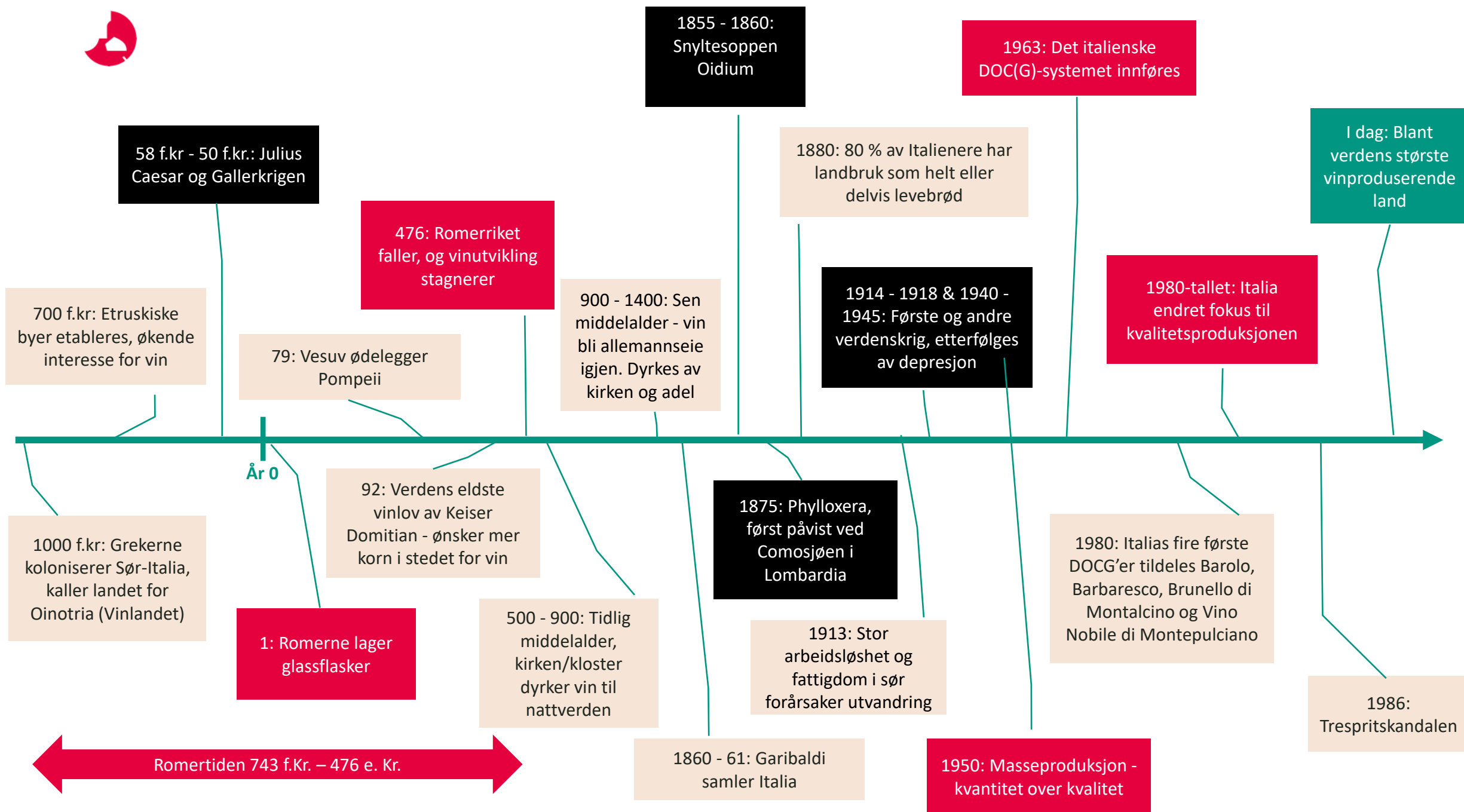
Valencia



Kart og plassering

- Italia ligger mellom breddegradene 36°N og 47°N.
- Landet grenser til Frankrike, Sveits, Østerrike og Slovenia i nord.
- Har lang kystgrense på begge sider til Middelhavet/Adriaterhavet.
- Fjellkjeden Appenninene strekker seg langs store deler av halvøya til den møter Alpene i nordvest.
- Italia har mange små øyer i Middelhavet, men de to hovedøyene er Sardinia og Sicilia.
- Det lages vin i hele Italia. (20 regioner)
- Italia er omringet av Adriaterhavet i øst, Det joniske hav i sør og Tyrrenhavet rundt Sardinia og Sicilia og det liguriske hav i nord-vest.







Geografi; kart over vinmarker

- De viktigste områdene for vin er: Piemonte, Toscana, Sicilia, Veneto, Trentino-Alto Adige, Friuli-Venezia Giulia, Lombardia, Abruzzo, Puglia og Campania.
- Øvrige områder som eksporterer mindre er: Valle d'Aosta, Liguria, Emilia-Romagna, Marche, Molise, Umbria, Basilicata, Calabria, Lazio og Sardinia.





Klima



Hovedklima: Temperert til varmt middelhavsklima, med tendens til kontinental påvirkning helt i nord og noen høyereliggende områder.



Årstider: Generelt varmt og tørt vær. Innlandet er temperert og fuktig. Sør for Firenze er mer preget av Middelhavet men med store innlandsvariasjoner grunnet Appeninene, mens nordover mot Alpene blir det gradvis kjøligere.



Temperatur «normal»: Nord-Italia har temperaturer som varierer fra -1° til $+ 25^{\circ}$, mens det sentrale og sørlige har temperaturer på $+ 10^{\circ}$ til nærmere $+ 30^{\circ}$.



Påvirkning: På sørsiden av Alpene blåser det tidvis en varm og tørr fønvind nedover dalene, spesielt på våren. Høsttåken (nebbia) er viktig i Piemonte. Scirocco - vindfenomen på Sicilia.



Vekstsesong: april – oktober



Jordsmonn: Variert - kalk og vulkansk jord dominerer flere steder men også porøs sand, sandstein og leire.



Druer

- Landbruksdepartementet i Italia har over 350 druesorter på sin autoriserte liste. I tillegg skal det være over 500 andre som også dyrkes. Sangiovese er den mest beplantete røde, og av de grønne er trebbiano mest utbredt. Svært mange "hagesorter"



Trebbiano – mest
plantede grønne
drue



Sangiovese – mest
plantede røde
druen



Noen grønne druer

- ◆ Pinot Grigio
- ◆ Garganega
- ◆ Trebbiano
- ◆ Verdicchio
- ◆ Glera
- ◆ Arneis
- Fiano
- Greco





Noen blå druer

- ◆ Sangiovese
- ◆ Nebbiolo
- ◆ Barbera
- ◆ Dolcetto
- ◆ Aglianico
- ◆ Nero D´Avola
- ◆ Corvina
- ◆ Molinara
- ◆ Rondinella





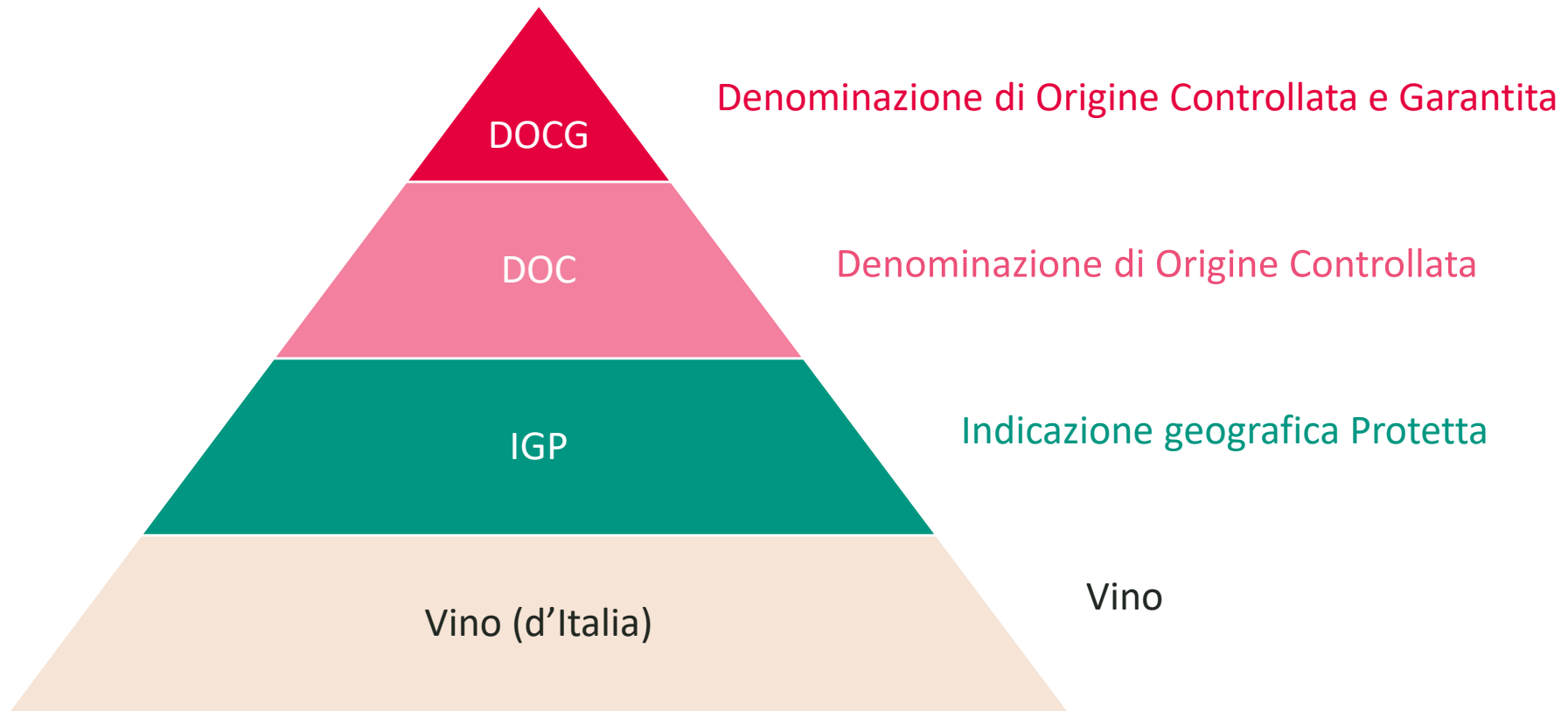
Vinloven

- **DOCG** – Denominazione di Origine Controllata e Garantita, tildeles de viner hvor områdets produsenter er enige om en felles høyere produksjonsstandard på sine viner enn DOC.
- **DOC (DOP)** – Denominazione di Origine Controllata, kvalitetsvin laget i en offisiell vinregion. DOP er det høyeste i EU loven.
- **IGP** – Indicazione Geografica Protetta, vin fra større regionale soner. Tidligere kjent som Indicazione Geografica Tipica.
- **Vino (di Italia)** – Enkel bordvin uten annen geografisk identitet enn Italia. Tidligere kjent som Vino da Tavola.





Vinloven





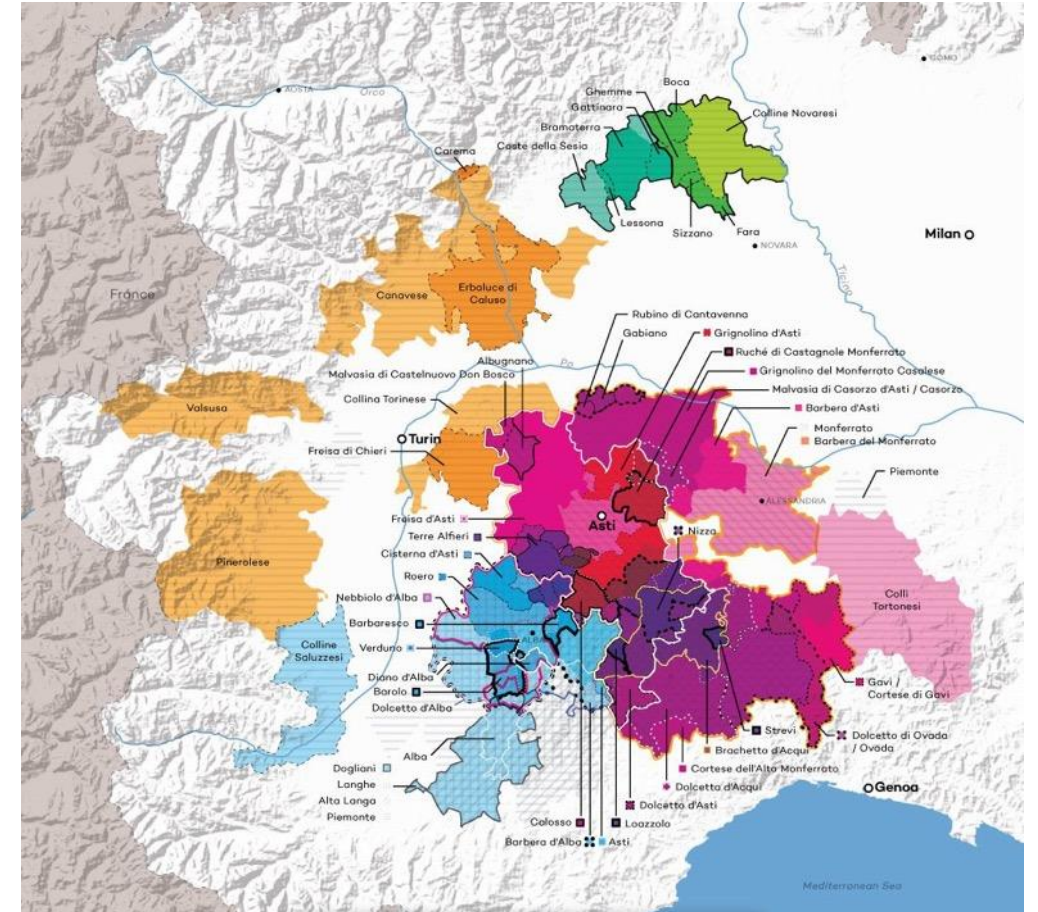
Regioner

- ▶ Valle d'Aosta
- ▶ **Piemonte**
- ▶ **Lombardia**
- ▶ **Trentino-Alto-Adige**
- ▶ **Veneto**
- ▶ **Friuli-Venezia-Giulia**
- ▶ Emilia-Romagna
- ▶ Marche
- ▶ **Abruzzo**
- ▶ Molise
- ▶ **Puglia**
- ▶ Basilicata
- ▶ Calabria
- ▶ **Sicilia**
- ▶ **Campania**
- ▶ Lazio
- ▶ Umbria
- ▶ **Toscana**
- ▶ Liguria
- ▶ Sardinia



Hovedregion: Piemonte

- **Topografi:** Piemonte er omkranset av Alpene på tre sider, og 43% av området regnes som fjellandskap, 30% som kupert og kun 26% er sletter, primært mot Lombardia i øst. Grenser til Frankrike og Sveits. Elven Po går igjennom hovedbyen Torino, og elven Tanaro svinger seg gjennom hjertet av vinområdet.
- **Klima:** Temperert middelhavsklima med kontinentale innslag. Været er ofte skiftende med tåke, regn og hagl. Høsttåken lager et eget makroklima, og områdene har en rekke ulike mesoklima.
- **Viti/Vini:** Guyot, vertikal oppbinding - plantes i bratte åssider så maskinell hjelp er vanskelig. De aller beste vinmarkene er sørvendte.





Hovedregion: Piemonte

- ◆ **Druer:** Nebbiolo, barbera, dolcetto, moscato, cortese, arneis.
- ◆ **Geologi/Jordsmonn:** Porøs sand, sandstein og kalkholdig leire.
- ◆ **Viktig å vite:** Piemontes mest berømte viner Barolo og Barbaresco tar navn fra lokale byer mens de fleste andre kjente viner fra regionen har navn fra druen. Dersom det legges til stedsnavn til druen feks - Barbera d'Alba og Barbera d'Asti er området begrenset og mest sannsynlig av god/bedre kvalitet/særegenhet.





Hovedregion: Piemonte

○ Vinstiler:

- **Barolo:** Nebbiolo, lys farge, syre- og tanninrik, en rekke komplekse aromaer av kirsebær, fuktig skogbunn, tjære, fioler, roser, kamfer, tørket frukt og krydder. Lagringsdyktig. Lokale variasjoner.
- **Barbaresco:** Nebbiolo, mange likheter med Barolo, lys og kompleks, men karakteriseres som noe lettere, ikke den samme fylde og kraft som Barolo.
- **Barbera d'Asti:** Barbera, dyp farge, syrefrisk, saftig og fruktdreven av kirsebær, modne bringebær, mandler og lette tanniner. DOCG regel tilsier at inntil 10 % kan brukes med freisa, grignolino og dolcetto.





Hovedregion: Piemonte

Vinstiler:

- **Barbera d'Alba:** Laget på barbera, og likheter med d'Asti, men vanligvis noe fyldigere og noe mer varierende kvalitet.
- **Dolcetto:** Drue, fruktdreven med gjerne litt bitterhet i avslutning.
- **Gavi:** Laget på cortese, tørr, lett, frisk syre, floral, fruktig hint av mandler/honning.
- I tillegg hvitvin av arneis fra Roero, og ulike musserende basert på moscato og brachetto.





Hovedregion: Toscana

- **Topografi:** Kupert område med fjell og åser. Kun 10 % er definert som lavland. I nord er regionen påvirket av Appenninene. Kystlinje ut mot Det liguriske hav og Tyrrenhavet.
- **Klima:** Temperert middelhavsklima med mild vinter og lite nedbør, men innlandet er betraktelig kjøligere med tidvis frost og kjølig vind fra fjellene.
- **Viti/Vini:** Guyot og cordon, skrin jord og fokus på lavt utbytte og høy kvalitet. Men mye Chianti selges som enkle viner uten «særegen identitet».





Hovedregion: Toscana

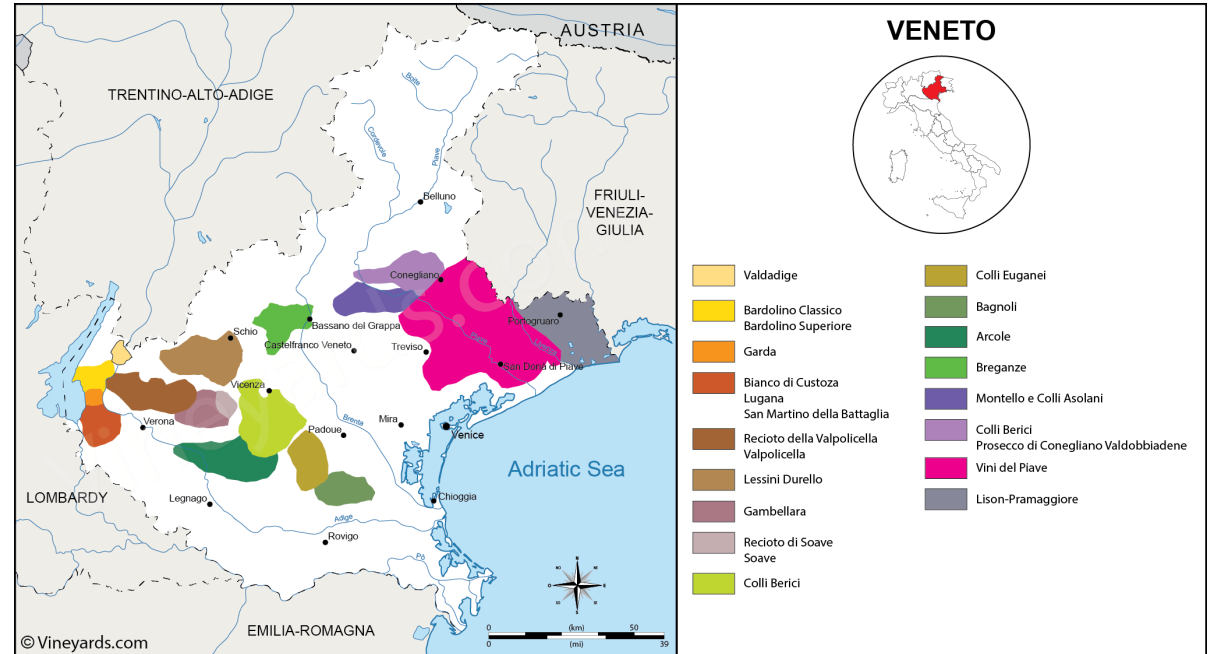
- **Druer:** Sangiovese, canaiolo, trebbiano og malvasia + cabernet sauvignon og merlot. Sangiovese
- **Geologi/jordsmonn:** Karrig, kalkholdig grus kalt galestro.
- **Vinstil:** Chianti - fruktdreven, kirsebær med eventuelt florale innslag, tørre tanniner og medium fylde. I classico-området en tanke mer fruktsødme med hint av tobakk i sør. Supertoscaner - kvalitetsviner laget utenfor DOC-systemet. Vin Santo er regionens dessertvin.
- **Viktig å vite:** Bolgheri, ut mot kysten er hovedområdet for supertoscanere, og hjemmet til berømte Sassicaia. Italiensk vin av Bordeaux-druer.





Hovedregion: Veneto

- **Topografi:** Nord-øst i Italia, fjell og åser i nord opp mot Alpene og slettelandskap i sør og sør-øst. Gardasjøen i vest gir varm luft til Valpolicella classico-området.
- **Klima:** Temperert middelhavsklima, varmt og mildt spesielt ved Gardasjøen. Kjøligere opp mot Alpene, som beskytter regionen for kald vind fra nord. Valpolicella ligger i en rekke dalfører i øst og vest - de fire vestlige dalførene utgjør classico-delen av Valpolicella. Soave ligger i øst ved foten av Monte Lessini.
- **Viti/Vini:** Opprinnelig pergola veronese, men nå ulike metoder tilpasset lokale forhold. Appassimento-teknikk og ripasso-metode.





Hovedregion: Veneto

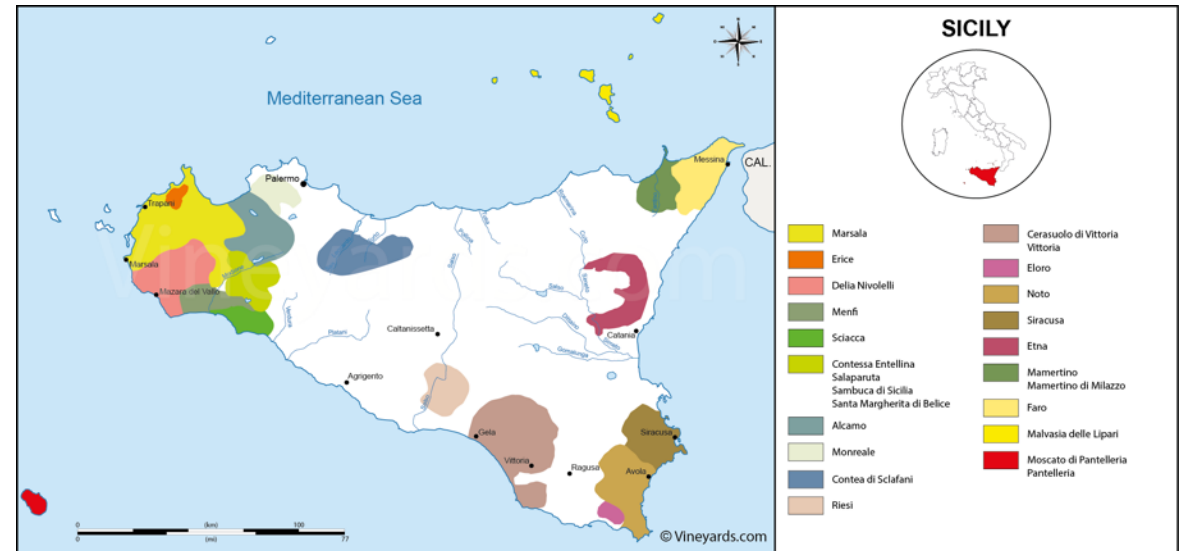
- **Druer:** Corvina, corvinone, rondinella, molinara, garganega, glera.
- **Geologi/jordsmonn:** Vulkansk med kalk, leire og mergel i Valpolicella, kalkstein i Soave.
- **Vinstil:** Drueblend med corvina som hoveddrue. Amarone kjennetegnes med mye tørket frukt og høy alkohol. Valpolicella er veldig fruktig, med classico som sitt kvalitetsområde. Soave er områdets lette og fruktige hvitvin. Prosecco kommer også fra Veneto (og Friuli).
- **Viktig å vite:** Corvina spesielt angripes av botrytis. Ferdig vin vil ha svakere farge og mindre tannin, men med større fylde og fedme. Stor uenighet om stilen på Amarone og recioto. Lengde på tørkeperiode, botrytis, sødme, stil.





Hovedregion: Sicilia

- **Topografi:** Italias sørligste region, og Middelhavets største øy. Vulkanen Etna preger landskapet i nord-øst, ellers preget av åser og småfjell. Kun 14 % betegnes som lavland.
- **Klima:** Varmt middelhavsklima, solrikt, varmt og relativt tørt med moderat regn. Sørkysten er blant de varmeste stedene i Italia. Scirocco-vind fra Nord-Afrika er en het og ofte støvfyllt sør/sørvestlig vind fra Sahara som gir tørr fallvind på nordkysten.
- **Viti/Vini:** Historisk bush-vines, men overgang til effektive espaliermetoder for bulkvin. Nå større kvalitetsfokus, spesielt rundt Etna.





Hovedregion: Sicilia

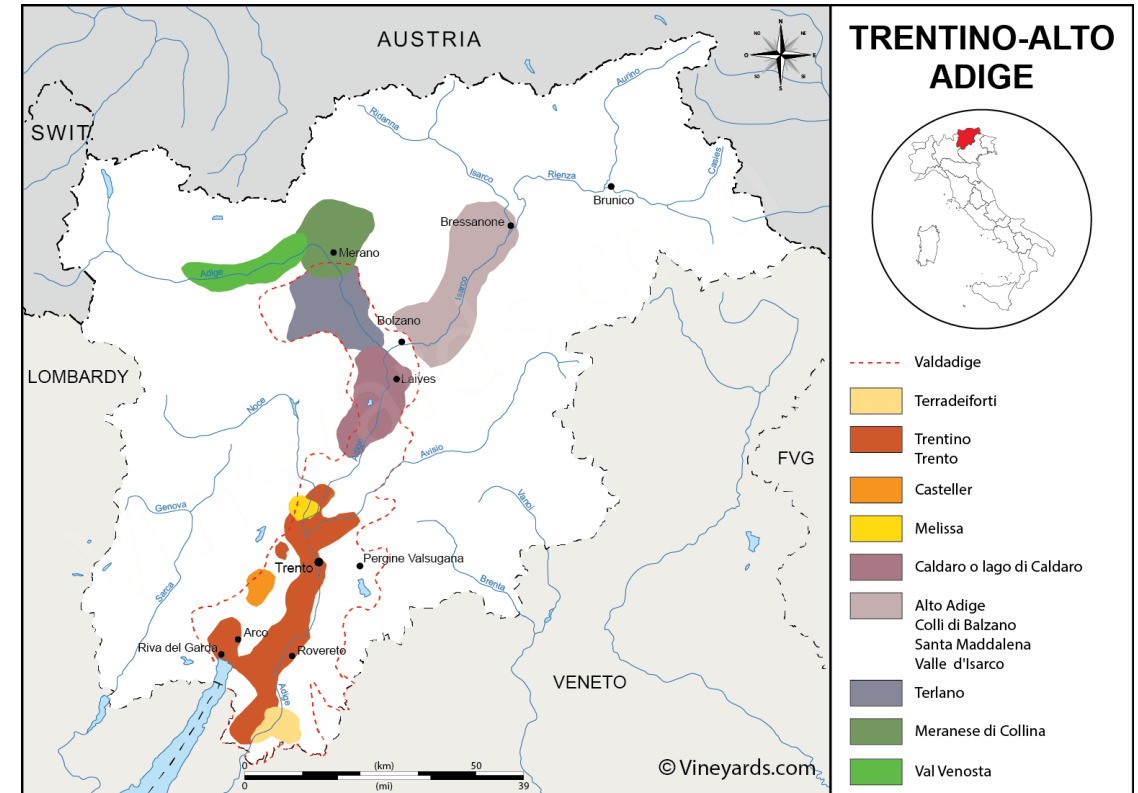
- **Druer:** Nero d'avola, nerello mascalese, grillo, carricante, zibibbo.
- **Geologi/jordsmonn:** Sandstein og kalkholdig leire, med flest variasjoner i øst med vulkansk og jernholdig rik jord.
- **Vinstil:** Tørre, fruktige røde - elegante lyser viner fra Etna av nerello mascalese - dyp rød av lavlandets nero d'avola. Syrefrisk hvit fra carricante. Hetvinen marsala av grillo og catarratto.
- **Viktig å vite:** Sicilia har 2500 soltimer per år og tørt klima. Dette medfører veldig få drueplantesykdommer på øya.





Sekundær region: Trentino - Alto Adige

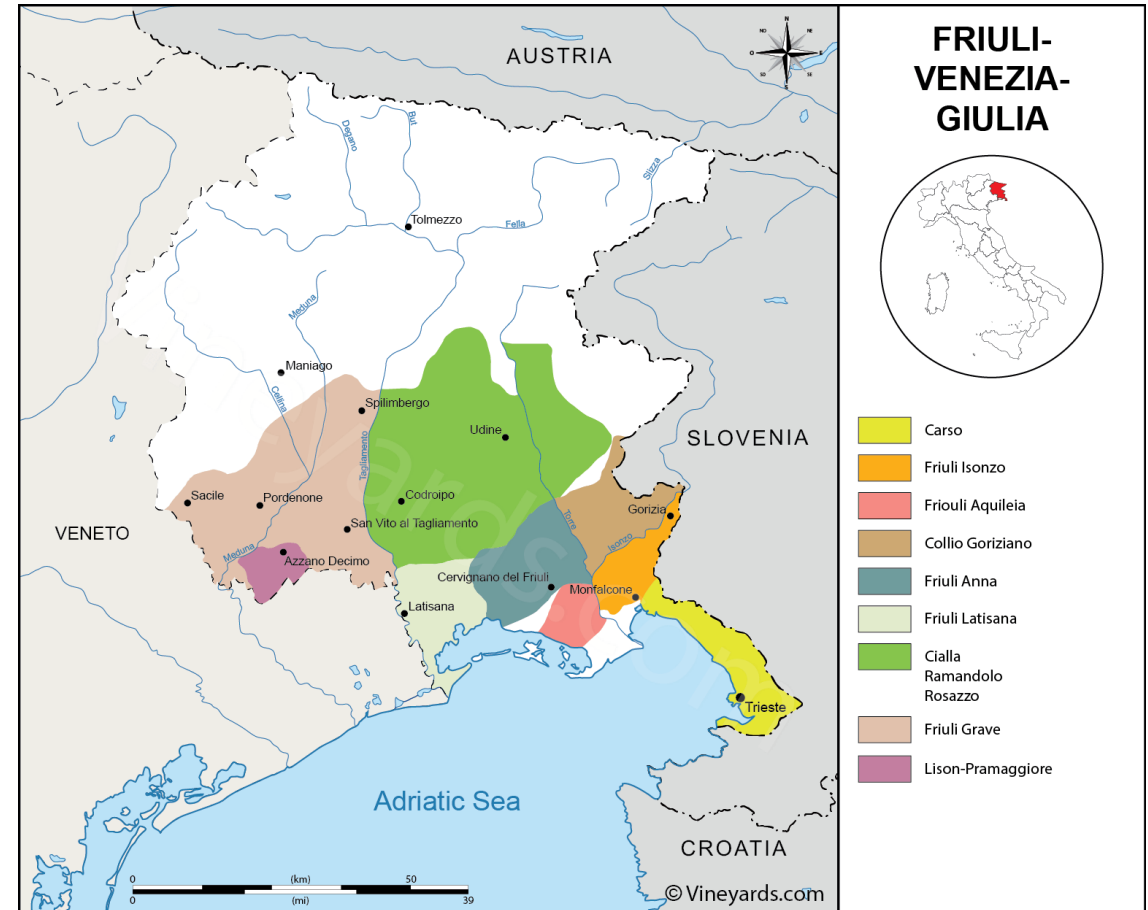
- **Druer:** Pinot grigio + blanc og noir, gewurztraminer, chardonnay. Samt lagrein og schiva som lokale sorter.
- **Vinstil:** I hovedsak hvitvin med 65% av produksjonen. Lette, florale med god syre.
- **Viktig å vite:** Alperegion, vinmarker i hovedsak ved elven Adige. Store temperaturforskjeller dag/natt.





Sekundær region: Friuli Venezia Giulia

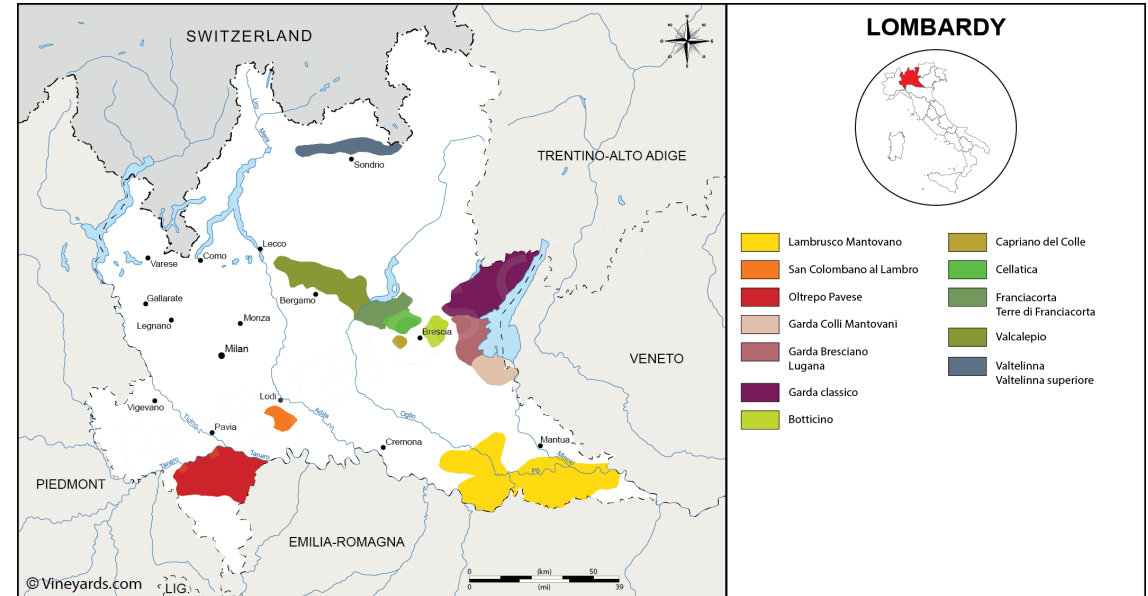
- **Druer:** Pinot grigio + blanc og noir, friulano, ribolla gialla, verduzzo, picolit, refosco.
- **Vinstil:** Mest kjent for lette til medium fyldige aromatiske hvitviner, men har også økende popularitet for sine oransje naturviner.
- **Viktig å vite:** Friulano var kjent som Tocai Friulano frem til 2007, men Tokaji fra Ungarn vant retten til Tokaji navnet og Friuli kan ikke lenger bruke navnet Tokai.





Sekundær region: Lombardia

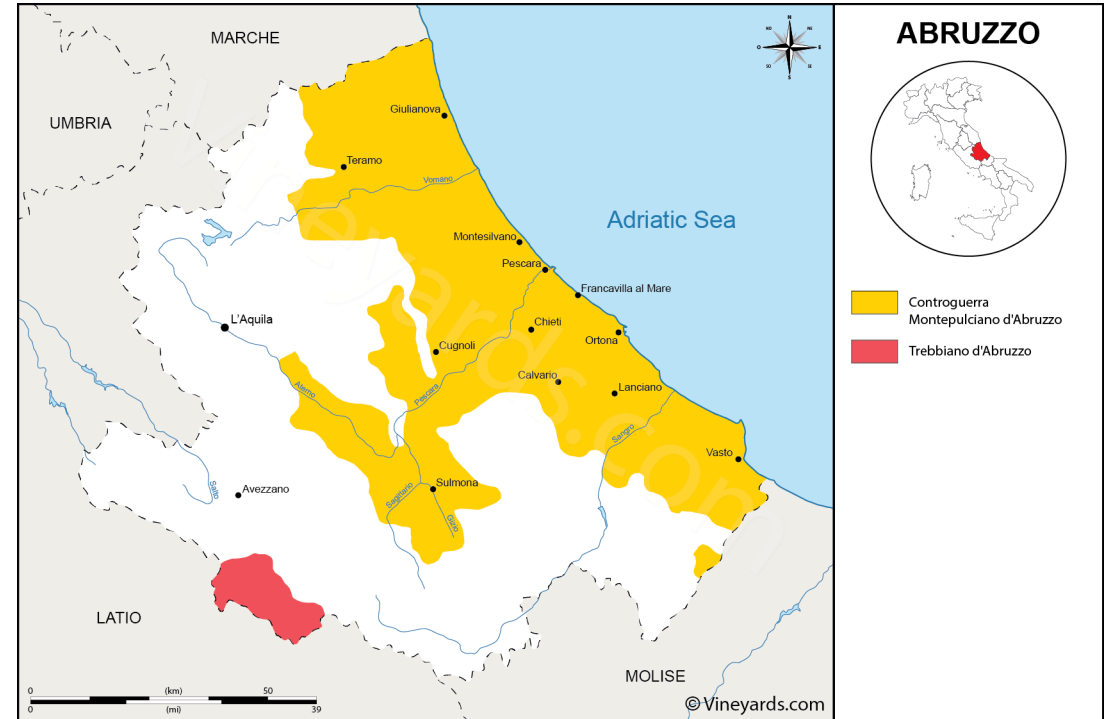
- ◆ **Druer:** Pinot noir, nebbiolo, chardonnay.
- ◆ **Vinstil:** Italias mest eksklusive musserende - Franciacorta - laget på tradisjonell metode av blant annet chardonnay, pinot blanc og pinot noir.
- ◆ **Viktig å vite:** Lombardias mest kjente nebbiolo viner produseres i Valtellina.





Sekundær region: Abruzzo

- ◆ **Druer:** montepulciano, sangiovese.
- ◆ **Vinstil:** Mest kjent for sin Montepulciano d' Abruzzo. Kraftfull rødvin med mørke kirsebær og plomme, robust med jordlig karakter.
- ◆ **Viktig å vite:** 95 % av vinproduksjonen foregår i skråningene fra Appenninene ned mot Adriaterhavet.





Sekundær region: Puglia

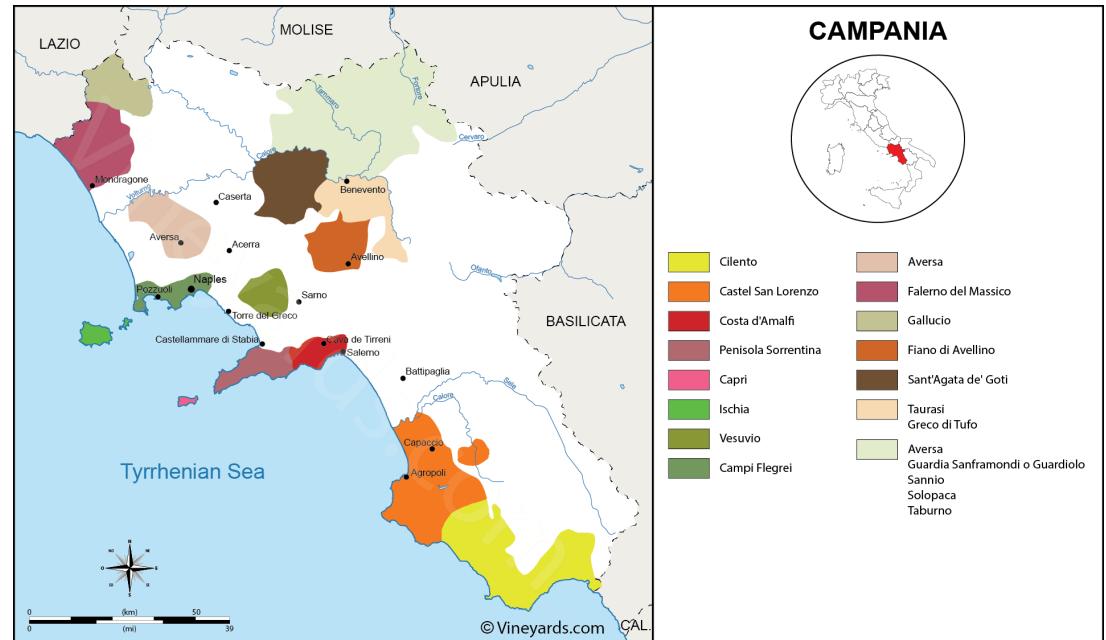
- **Druer:** Negroamaro, primitivo.
- **Vinstil:** Mest kjent for mye bulkvin og Copertino, lages av 70 % negroamaro. Robust, gjerne høy alkohol, dyp rød farge, mørke bær og fyldig tannin - kan også ha noe jordlig preg.
- **Viktig å vite:** unikt rødt, jernholdig og solsvidd jordsmonn.





Sekundær region: Campania

- **Druer:** aglianico, greco, falanghina, fiano.
- **Vinstil:** Mest kjente røde – Taurasi - lages av aglianico. Høy syre og tannin, og krever flaskelagring. Mest kjente hvite er Fiano di Avellino og Greco di Tufo - oftest aromatiske, med fersken og flint. Forbausende kjølige i stilen med moderat alkohol til så langt syd å være.
- **Viktig å vite:** Kan deles inn i tre soner - området rundt Vesuv, slettene rundt Napoli og Benevento og åsene rundt Irpinia ved Appenninene.





TYPISK ITALIA



Typisk Italia

- ◆ La Dolce Vita
- ◆ Mat og vin er en del av hverdagen
- ◆ Parmigiano Reggiano, mozzarella, pasta, espresso, sitroner, tomater, hasselnøtter, olivenolje, parmaskinke, balsamico, bistecca, risotto, focaccia, lasagne, bruschetta, carpaccio, trøfler.
- ◆ Stort spenn i vinstilene – Fra enkle bulkviner til verdensklasse viner i alle kategorier
- ◆ Fiasco – chianti-flasker
- ◆ Appassimento – druer som tørkes
- ◆ The Barolo boys - una rivoluzione
- ◆ Botti
- ◆ Den svarte hane fra Chianti



Arrivederci!





Norsk
Sommelier-
Utdannelse