



Italia

Fordypning



Fagmål: Italia fordypning

Fag



Italia
fordypning

Målpunkt



Studenten skal:

- forstå den italienske lovgivning og klassifisering.
- ha en god forståelse for Italias viktigste vindistrikter.
- kunne alle regionens plassering i Italia og kunne plassere dem på Italiakartet.
- ha oversikt over de viktigste regionenes klima og geografi.
- kunne beskrive relevante historiske hendelser som har formet disse regionene.
- kunne beskrive de typiske vinstilene fra de viktigste italienske regionene.

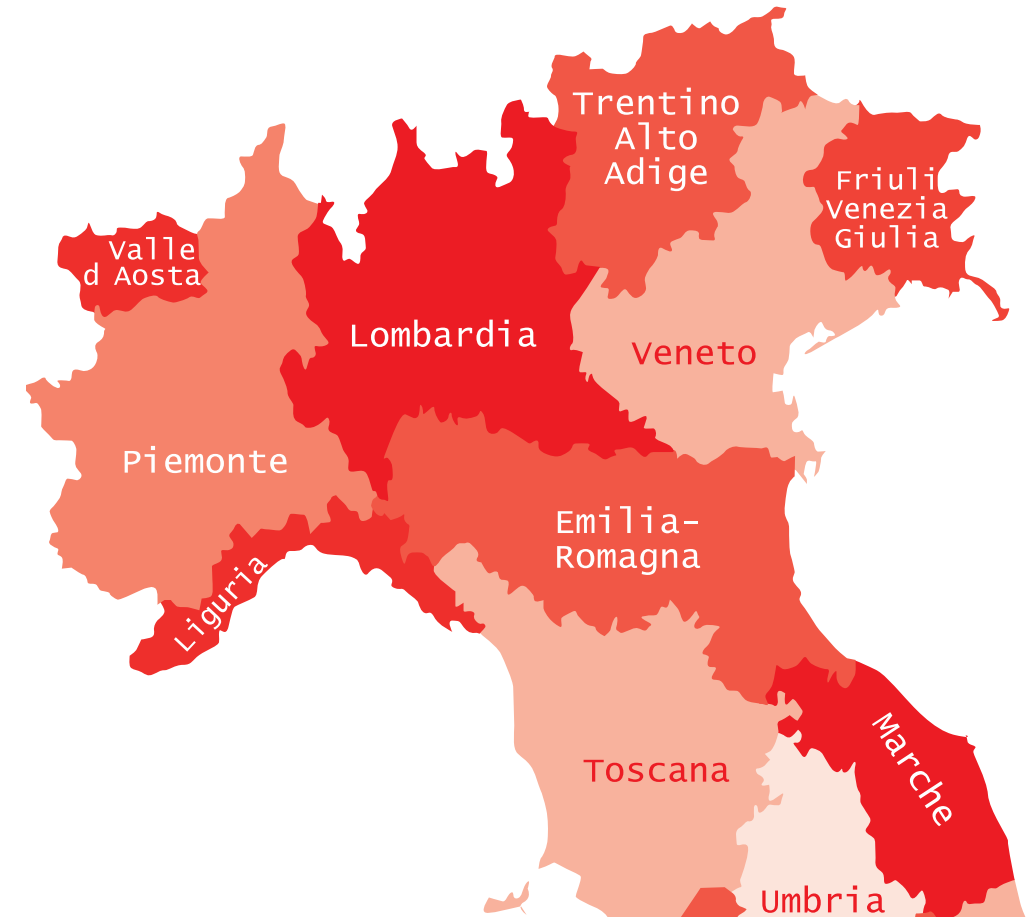


Piemonte



Innhold

- ◆ Introduksjon av region
- ◆ Geografi - kart og plassering
- ◆ Klima
- ◆ Særegenheter
- ◆ Underområde
 - ◆ Beliggenhet
 - ◆ Druer
 - ◆ Jordsmonn
 - ◆ Vintyper og - stiler
 - ◆ Produsenter





Introduksjon

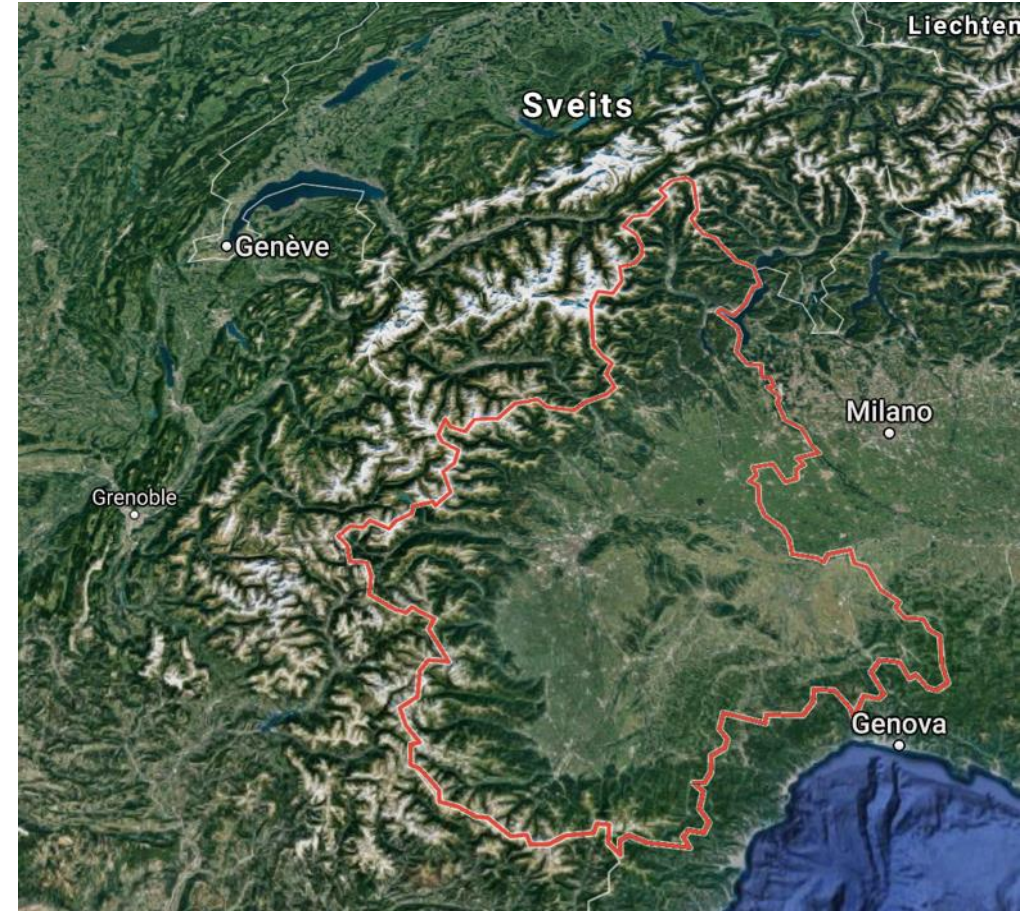
- ◆ Piemonte er Italias viktigste og mest prestisjetunge vinregion.
- ◆ Vinene er klassifiserte som enten DOC eller DOCG.
- ◆ Det finnes ingen IGP-viner i Piemonte.
- ◆ Rødvinsproduksjon dominerer, men kvalitetshvitvin produseres i Langhe, Roero og i Gavi, øst for Asti.
- ◆ I tillegg er området kjent for musserende laget av moscato og i nyere tid Alta Langa.
- ◆ 41 DOC/19 DOCG, ingen IGP





Kart og plassering

- ▶ Piemonte ligger helt nordvest i Italia, omkranset av Alpene på tre sider.
- ▶ Alpene, sammen med deler av Dolomittene knytter seg sammen med Appenninene i den sørvestre delen av Piemonte.
- ▶ Piemonte grenser til Frankrike og Sveits i vest og nord - og til Lombardia, Emilia-Romagna i øst og Liguria i sør.
- ▶ Torino, ved elven Po, er den største byen.
- ▶ Elven Tanaro deler området i to, og svinger seg igjennom kjernen av Piemontes vinområde.





Klima

- Temperert kontinentalt klima, med noe middelhavspåvirkning i sør.
- Lang, kald vinter og varm sommer.
- Været er ofte skiftende med tåke, regn og hagl.
- Høsttåken - nebbia er en viktig del av Piemontes makroklima.
- På sørsiden av Alpene blåser det tidvis en varm og tørr fönvind nedover dalene, spesielt på våren.
- Området påvirkes veldig av fjellene, og været er ofte skiftende.
- Vekstsesongen er fra april til oktober.





Særegenheter

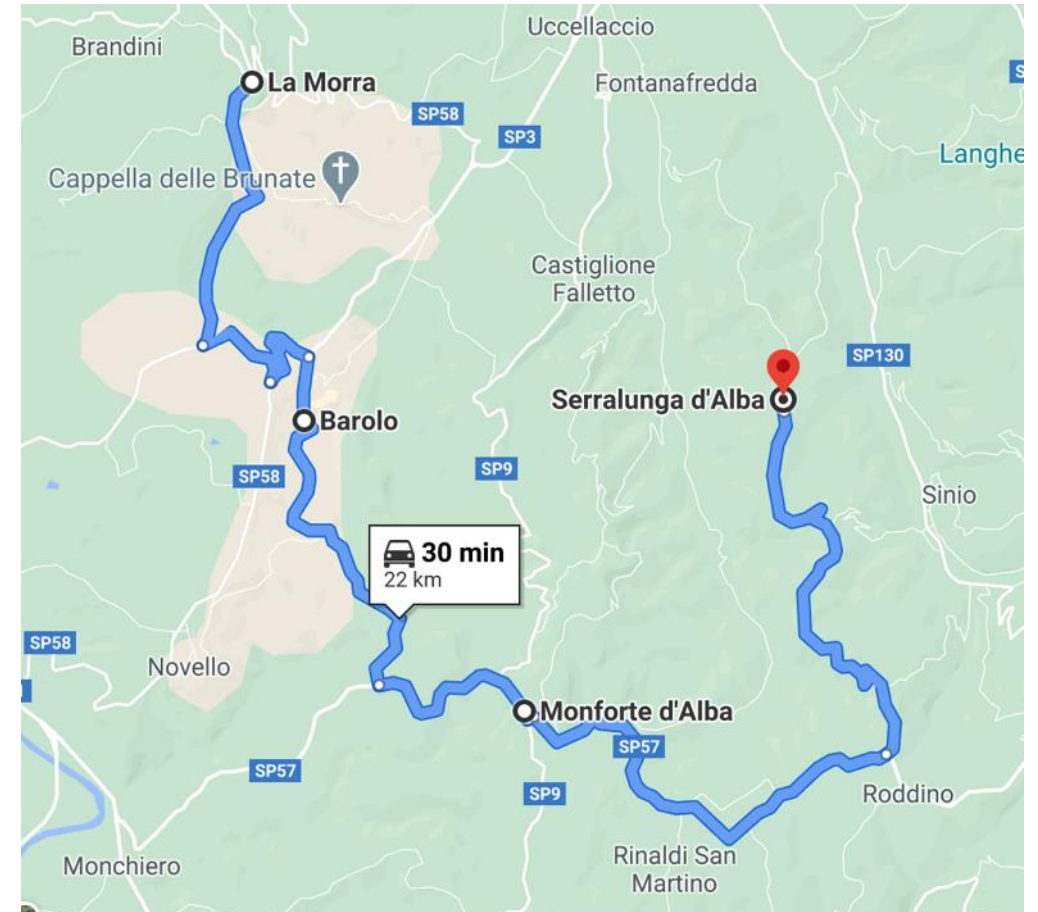
- Har de siste femti årene utviklet seg til å bli en utpreget kvalitetsområde med jevnt høy kvalitet.
- To av de 4 første DOCG'ene (1980) var piemontesiske – Barolo og Barbaresco.
- Hetvinen Barolo Chinato er en aromatisert vin produsert med bitre urter – tradisjonelt ansett som medisin til bruk mot feber og magevonde, nå brukt som digestif.
- Nebbiolo anses blant druene som reagerer mest på endringer i terroir. Dermed har Barolo og Barbaresco, i likhet med Bourgogne, stort fokus på enkeltvinmarker, såkalte MGA vinmarker.
- Lokalt kjøkken med mange særegne retter, blant annet bagna cauda.





Underområde: Barolo

- ▶ **Beliggenhet:** Barolo ligger sør for byen Alba fordelt på 11 kommuner - hvorav 5 er mest sentrale. La Morra og Barolo i vest. Serralunga d'Alba i øst. Castiglione Falletto sentralt, og Monforte d'Alba i sør.
- ▶ **Druer:** Nebbiolo.
- ▶ **Geologi/jordsmonn:** Sand, sandstein, mergel og kalkholdig leire - lokale variasjoner.
- ▶ **Vintyper:** rødvin





Underområde: Barolo

Vinstil:

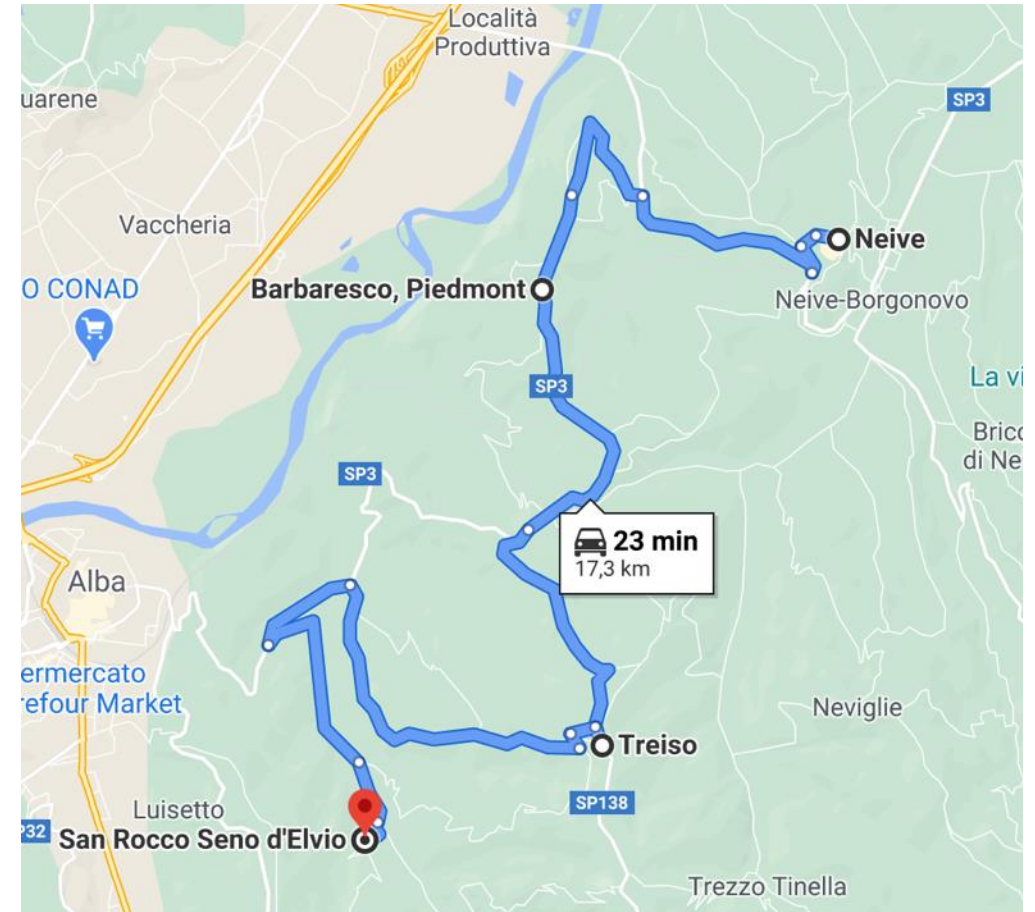
- To lagringskrav. «Normale» krever 38 mnd. lagring med minimum 18 mnd. på fat. «Riserva» krever 62 mnd. - også 18 mnd. på fat.
- Generelt har vinene lys farge, høyt tannininnhold, aromatisk kompleksitet av røde bær, plommer, fioler og urter som mynte og basilikum.
- De oppleves ofte som krydret av pepper og kanel. Sopp, skogbunn, trøffel, sjokolade, kaffe, lakris og kamfer er også vanlig.
- La Morra og Barolo er kjent for å være lettere, mer elegante, noe bløtere med mer frukt enn de tre øvrige kommunene.
- Tradisjonell stil: botti, «vinen gjør seg selv», lang lagring.
- Moderne: barrique, hyppig overpumping, høyere konsentrasjon av farge og smak.
- Går mer og mer tilbake til botti





Underområde: Barbaresco

- **Beliggenhet:** Barbaresco ligger rett øst for elven Tanaro, nord for Alba.
- Fire kommuner inngår i området - Barbaresco, Treiso, San Rocco Saeno D'Elvio og Neive.
- **Druer:** Nebbiolo.
- **Geologi/jordsmonn:** Sand, sandstein, mergel og kalkholdig leire - lokale variasjoner.
- **Vintyper:** rødvin





Underområde: Barbaresco

- ◆ **Vinstil:**
- ◆ To lagringskrav: «Normale» krever 26 mnd. lagring med minimum 9 mnd. på fat. «Riserva» krever 50 mnd. - også 9 mnd. på fat.
- ◆ Generelt er vinene lettere, mindre strukturert, men mer elegant enn Barolo.
- ◆ Ofte fruktigere med mer rødbærstener og plommer. Fortsatt høyt tannininnhold og samme syrenivå som Barolo.
- ◆ Opplevs ofte som mindre «parfymerte».
- ◆ Tradisjonell stil: botti, «vinen gjør seg selv», lang lagring.
- ◆ Moderne: barrique, hyppig overpumping, høyere konsentrasjon av farge og smak.





Underområde: Langhe

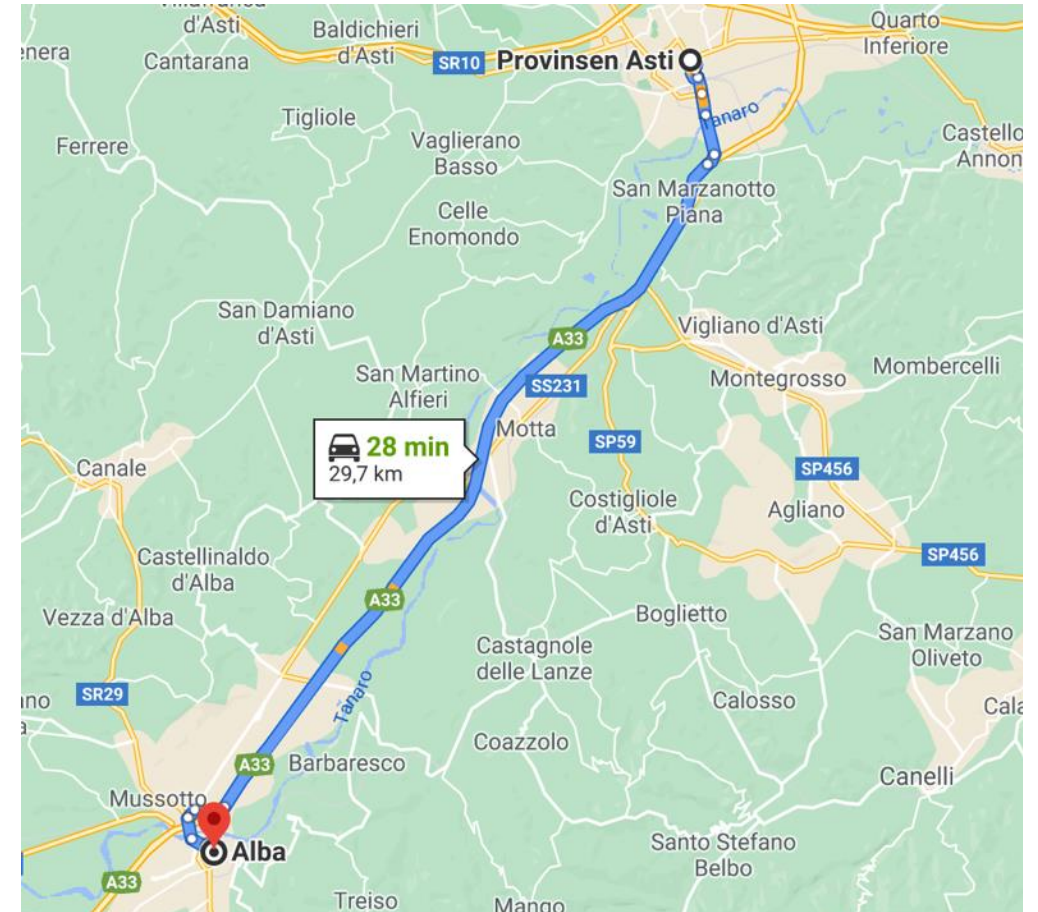
- **Beliggenhet:** Kupert åsside landskap, i hovedsak beliggende øst for Tanaro og sør for Alba. Overlapper med flere av de kjente DOCG 'ene.
- **Druer:** Arneis, nebbiolo, dolcetto, barbera
- **Geologi/jordsmonn:** Variasjoner av sand, sandstein og kalkholdig leire.
- **Vintyper:** Produserer rød, hvit, musserende og rosé.





Underområde: Alba og Asti

- **Beliggenhet:** Områdene rundt byene Asti og Alba.
- **Druer:** Moscato, barbera, dolcetto, nebbiolo.
- **Geologi/jordsmonn:** porøs sand, sandstein og kalkholdig leire - lokale variasjoner.
- **Vinstil- og typer:**
 - Barbera d'Asti: rødvin, dyp farge, syrefrisk, saftig og fruktdreven av kirsebær, modne bringebær, mandler og lette tanniner. Gjerne fatlagret i barrique. DOCG regel tilsier at 10 % kan blandes med freisa, grignolino og dolcetto.
 - Barbera d'Alba: rødvin, likheter med d'Asti, men vanligvis noe fyldigere og noe mer varierende kvalitet. Derson fatlagring - gjerne i større botti.
 - Hvite musserende av druen moscato.





Toscana



Innhold

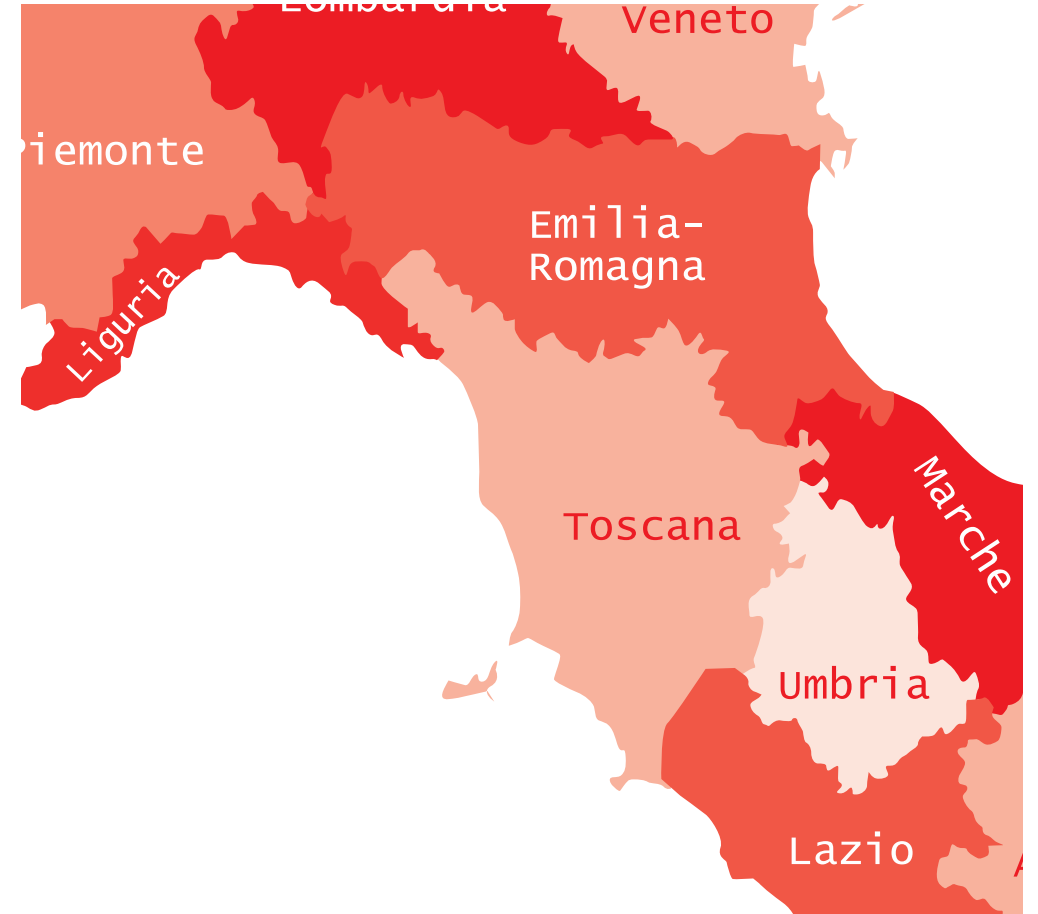
- ◆ Introduksjon av region
- ◆ Geografi - kart og plassering
- ◆ Klima
- ◆ Særegenheter
- ◆ Underområde
 - ◆ Beliggenhet
 - ◆ Druer
 - ◆ Jordsmonn
 - ◆ Vinstil
 - ◆ Vintyper
 - ◆ Produsenter





Introduksjon

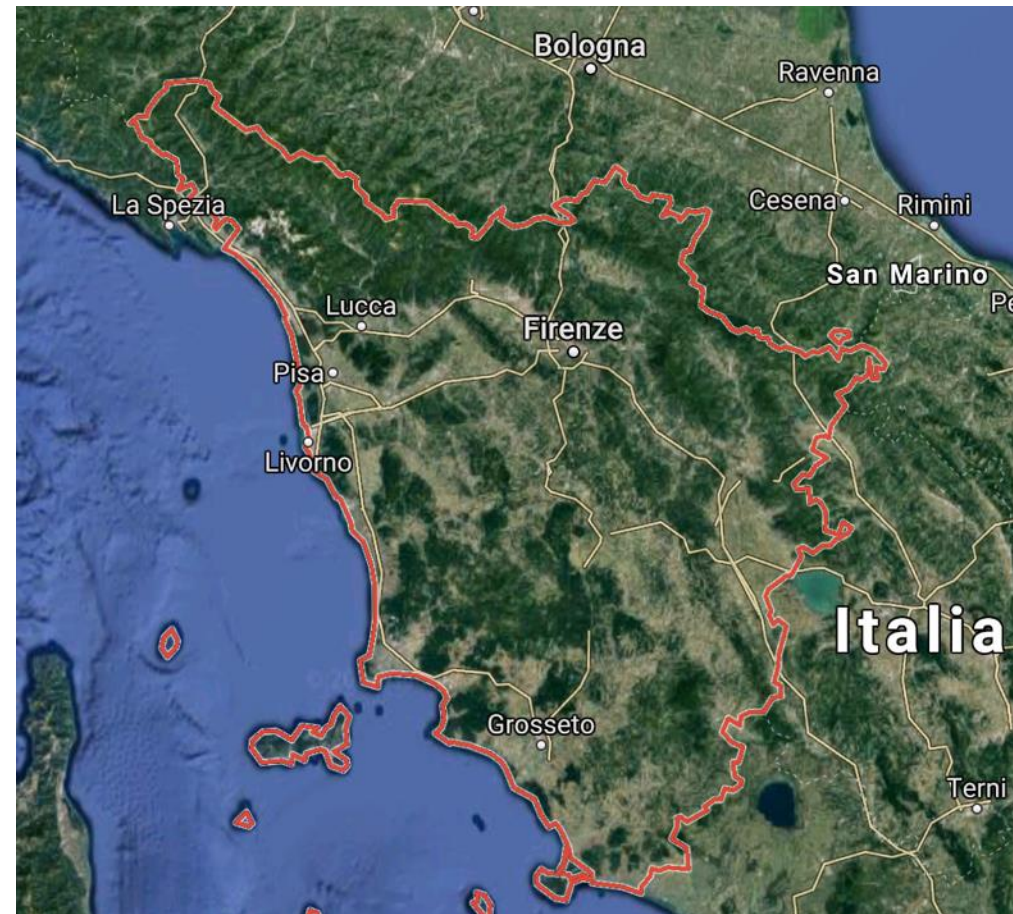
- Toscana har et vinmarksareal på 57180 ha (2022), og fokuserer på rødvinsproduksjon.
- 86% av produksjonen er rødvinn.
- Bare 10% av Toscana defineres som lavland.
- Toscana har 11 DOCG'er og 41 DOC'er og 6 IGP'er.
- Regionens hoveddrue er sangiovese som står for 66% av vinmarksarealet.





Kart og plassering

- Toscana ligger på vestkysten mot sentralt av Italia.
- Området i nord domineres av fjell, slettelandskap langs kysten og lenger sør endrer fjellene karakter til åser og daler. Viktigste byer er Pisa, Firenze og Siena.
- Appenninene i nord kan strekke seg 2000 moh.
- Toscana har grense til Emilia-Romagna i nord, Umbria i øst og Lazio i sør.





Klima

- ◆ Middelhavsklima
- ◆ Ved kysten - mild vinter og lite nedbør.
- ◆ I innlandet hvor landskapet er betraktelig mer kupert - mer nedbør og kjølig påvirkning fra fjellene.
- ◆ Innlandet kan også oppleve frost.





Særegenheter

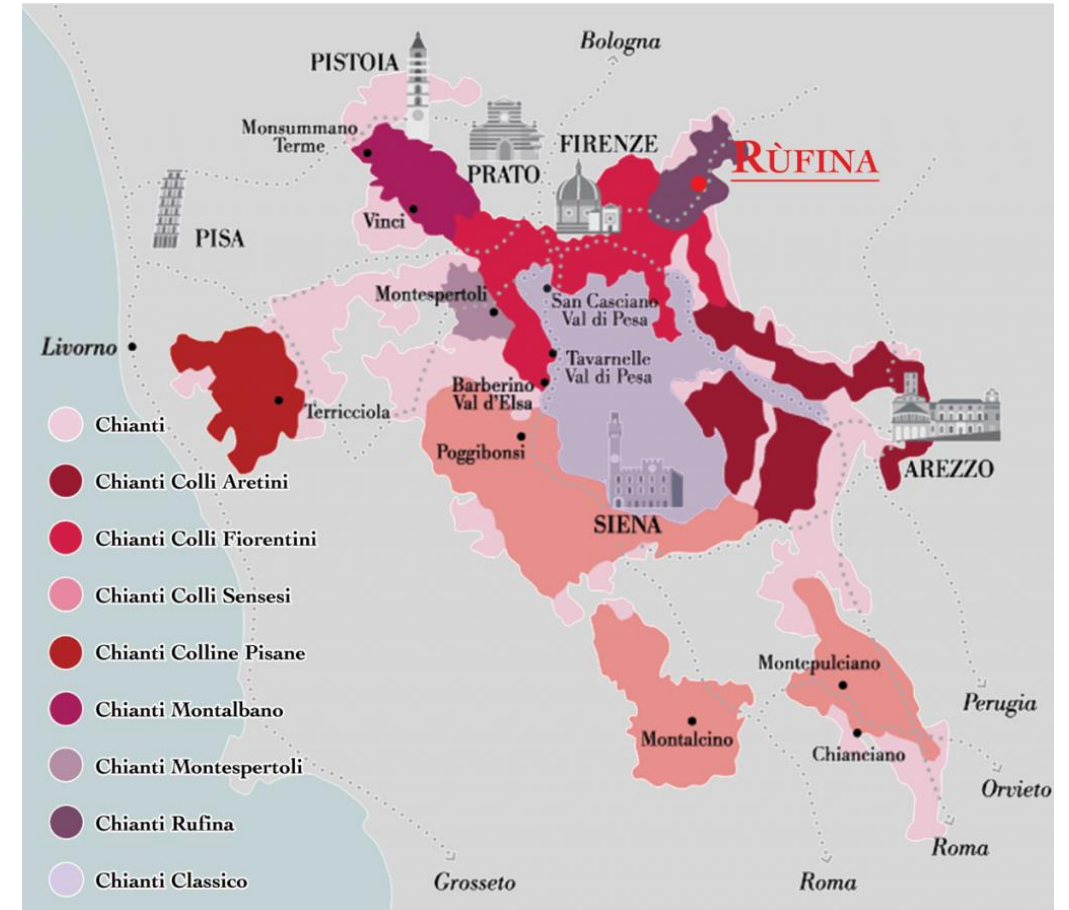
- En ny lagringskategori ble innført i 2014 for Chianti Classico - Chianti Classico Gran Selezione.
- Samme geografiske område som classico-sonen, men lenger lagring (minimum 1 år for rosso, 24 mnd for riserva og 30 mnd for grand selezione) og minimum 13 % alkohol.
- «Supertoscanere». Dette var viner som tidligere (og til dels fremdeles) klassifiseres uten geografisk områdebeskyttelse (vino) fordi de ikke passet inn med regelverket for vinområdene. Oppnår likevel høye priser pga høy kvalitet.





Underområde: Chianti

- **Beliggenhet:** Chianti er et kupert fjellområde i nord, ved foten av Appenninene. Området strekker seg mellom Pisa, Firenze og Siena.
 - Classico-sonen består av 9 kommuner mellom Firenze og Siena - **Castellina, Greve, Gaiole, Radda, Castelnuovo Berardenga, Barberino Val d'Elsa, San Casciano, Tavarnelle og Poggibonsi.**
 - Rundt classico-sonen ligger det 7 subsoner; Chianti Rufina, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Montespertoli, Chianti Colli Senesi, Chianti Colli Arentini, Chianti Colline Pisane og Chianti Montalbano.
- **Druer:** Sangiovese + en rekke nasjonale og internasjonale sorter som canaiolo, trebbiano og malvasia + cabernet sauvignon og merlot.
- **Geologi/jordsmonn:** Karrig, kalkholdig grus kalt galestro.





Underområde: Chianti

- **Vintyper:** rødvin
- **Vinstil:**
- Chianti kan lages av druer fra hele sonen, minimum 80 % sangiovese.
- Typisk for vinen er relativ mørk farge, fruktdreven med tydelige kirsebærtone med eventuelle florale innslag. Tørre tanniner og medium fylde.
- Classico-sonen gir gjerne noe mer kompleksitet og eleganse.
- En tanke mer fruktsødme og hint av tobakk i sørlige deler.





Underområde: Vino Nobile di Montepulciano

- **Beliggenhet:** Sørøst for Siena
- **Druer:** Sangiovese, canaiolo
- **Geologi/jordsmonn:** Sand, kalkstein og leire
- **Vintyper:** rødvin
- **Vinstil:**
 - Kan beskrives som en mellomting av Chianti Classico og Brunello di Montalcino.
 - Elegante kirsebærtoneer og plomme, men fyldig og stram struktur.
 - To års lagringskrav før salg.





Underområde: Brunello di Montalcino

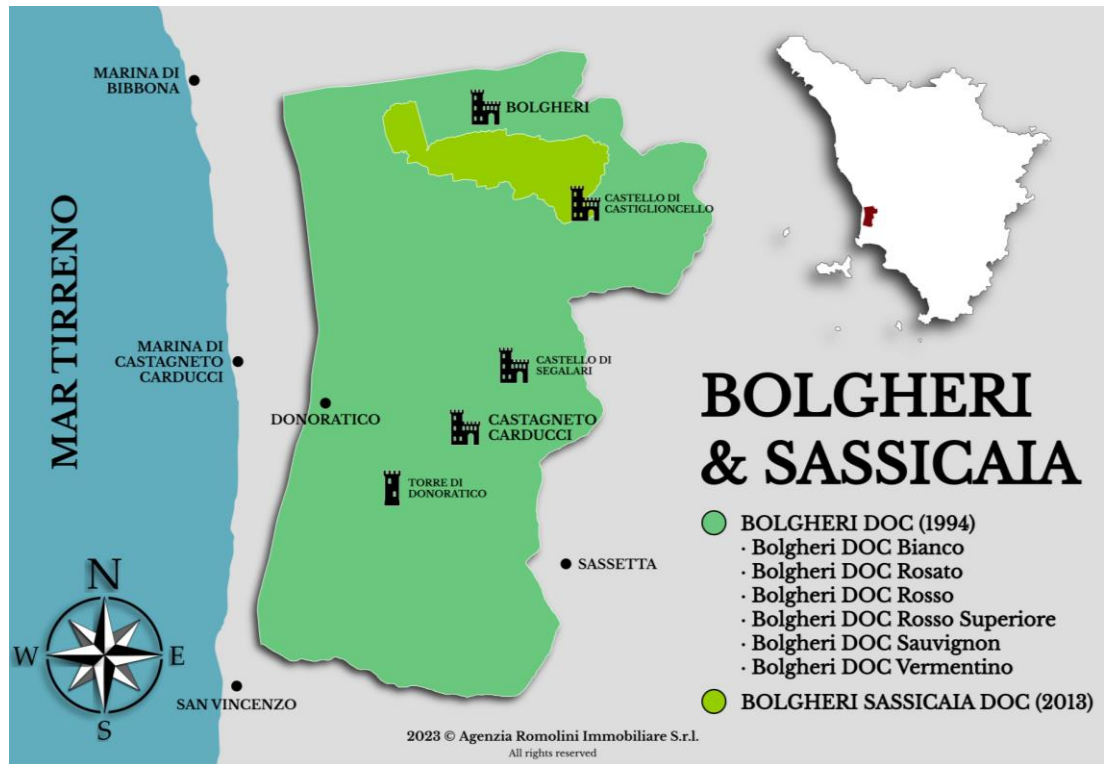
- **Beliggenhet:** Sørvest for Siena, i generelt lavere strøk enn Chianti.
- Klima er noe varmere her, men tempererende vinder fra kysten.
- Vinmarkene ligger likevel relativt høyt - 300 til 500 moh.
- **Druer:** Sangiovese grosso.
- **Geologi/jordsmonn:** Løs og kalkholdig grus.
- **Vintyper:** rødvin
- **Vinstil:** Vinene er laget av 100% sangiovese, og har en utpreget tanninstruktur som skiller de ut fra øvrige toscanere. Dette gir også lenger lagringspotensiale. De fleste er på sitt beste etter 10 år. Delikate kirsebærtone og god syrlighet.
- Fem års lagringskrav før salg.





Underområde: Bolgheri

- **Beliggenhet:** Helt ut mot kysten i Toscana.
- **Druer:** Cabernet sauvignon, merlot, syrah, vermentino.
- **Geologi/jordsmonn:** sand, leire, loam, grus.
- **Vintyper:** rødvin, hvitvin, rosévin
- **Vinstil:** Supertoscanere laget av internasjonale druesorter. Blant de mest kjente vinene i verden.





Sicilia



Innhold

- ◆ Introduksjon av region
- ◆ Geografi - kart og plassering
- ◆ Klima
- ◆ Særegenheter
- ◆ Underområde
 - ◆ Beliggenhet
 - ◆ Druer
 - ◆ Jordsmonn
 - ◆ Vintyper
 - ◆ Vinstil
 - ◆ Produsenter





Kart og plassering

- Italias sørligste region, og Middelhavets største øy.
- Tyrrenhavet ligger i nord, og det joniske hav sørøst.
- Vulkanen Etna preger landskapet i nord-øst, ellers preget av åser og småfjell.
- Kun 14 % betegnes som lavland.





Introduksjon

- Sicilia er Italias sørligste vinregion.
- 119,250 HA (2022)
- Ca 2/3 av produksjonen er hvitvin.
- Tradisjonelt er øya kjent for bulkvin, og som resulterte i overproduksjon og herav dårlig rykte og destillering.
- Øya er også kjent for hetvinen Marsala, som blir produsert på øyas vestkyst. Mye "sausevin" men og enkelte kvalitetsprodusenter.
- Øya har i dag 1 DOCG - Cerasuolo di Vittoria, men det er vinene (Etna bianco/rosso) fra vulkanen Etna som nå ansees som øyas viktigste viner.
- De 23 DOC'er er spredt utover i alle «hjørnene» av øya.



Klima

- ◆ Middelhavsklima med varmt vær, solrikt og lite/moderat nedbør.
- ◆ Sørkysten er blant de varmeste steder i Italia, og de vulkanske øyene Pantelleria i sørvest og Lipari i nord opplever ekstreme værforhold.
- ◆ Scirocco-vind fra Nord-Afrika er en het og ofte støvfylt sør/sørvestlig vind fra Sahara som gir tørr fallvind på nordkysten.





Særegenheter

- Sicilia har 2500 soltimer per år, dette medfører veldig få drueplantesykdommer på øya.
- Mye sol og få plantesykdommer førte til stabilitet som dessverre ble utnyttet.
- Utbytte ble maksimert og driftige druesorter erstattet de tok over og Sicilia ødela derfor ryktet sitt for kvalitetsvin.
- Bulkvin fra Sicilia benyttes fortsatt i billigere viner fra Italia, Frankrike og Tyskland med det formål å skape fyldigere viner.



Underområde: Cerasuolo di Vittoria

- **Beliggenhet:** Sørøst på øya, nede ved kysten. Eneste område med DOCG-status på Sicilia.
- **Druer:** Nero d'Avola, frappato.
- **Geologi/jordsmonn:** Løs, rød sandholdig jord, tufa.
- **Vintyper:** lys rødvin
- **Vinstil:** Mørk, varm og fruktig stil - jordbær, granateple og moreller.





Underområde: Etna

- ◆ **Beliggenhet:** Nordøst på øya.
- ◆ **Druer:** Carricante, catarratto, nerello mascalese, nerello cappuccio.
- ◆ **Geologi/jordsmonn:** vulkansk, aske, lava.
- ◆ **Vintyper:** rød-, hvit- og rosévin
- ◆ **Vinstil:**
 - ◆ Florale hvite viner, lett tropisk konsentrert frukt medium til høy alkohol.
 - ◆ Fruktige røde viner, mørke og røde bær - ofte jordbærspreg, runde tanniner og syrefrisk. Medium til høy alkohol.



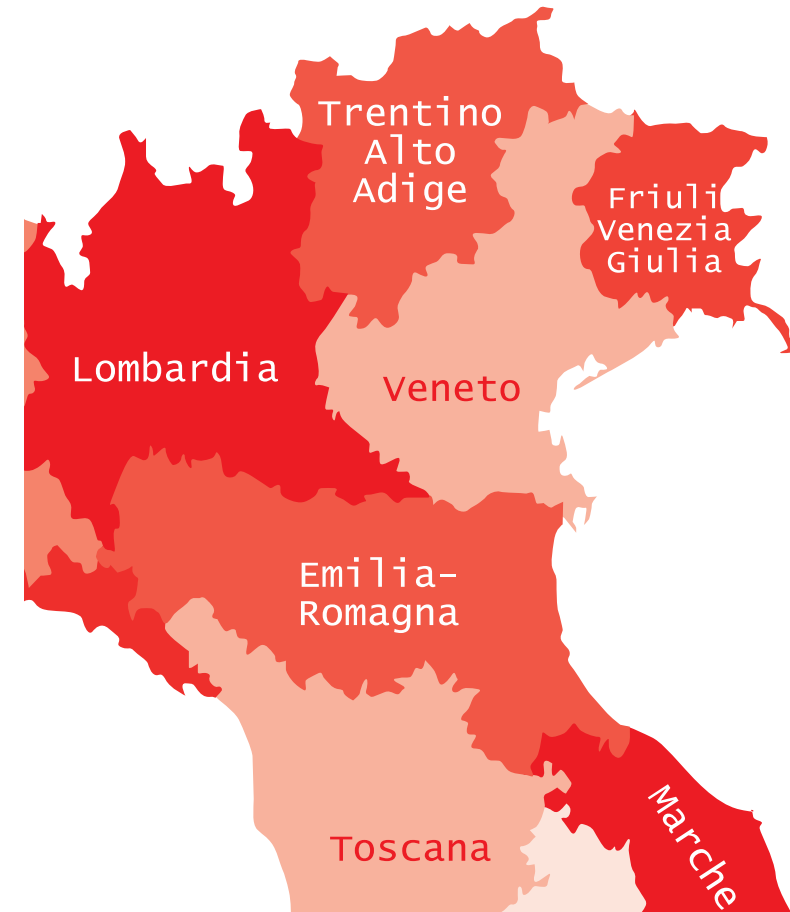


Friuli Venezia Giulia



Innhold

- ◆ Introduksjon av region
- ◆ Geografi - kart og plassering
- ◆ Klima
- ◆ Særegenheter
- ◆ Druer
- ◆ Jordsmonn
- ◆ Vinstiler





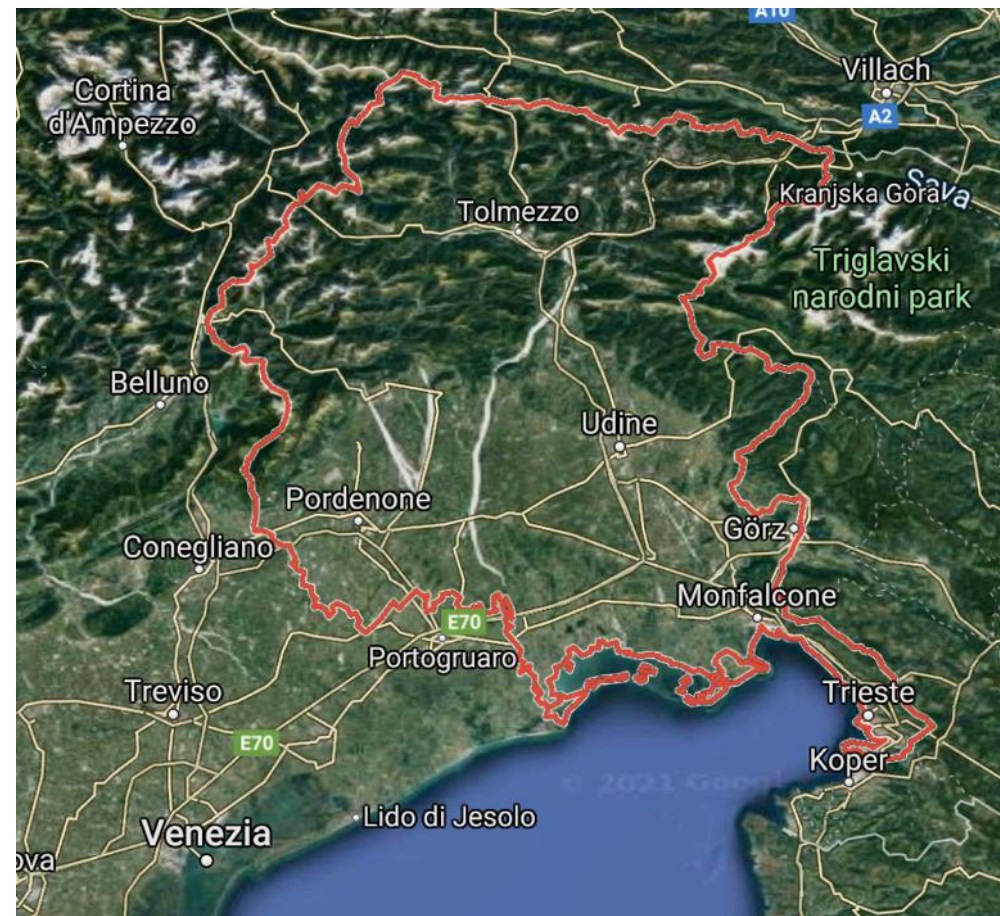
Introduksjon

- Vinproduksjonen i Friuli-Venezia Giulia ble opprinnelig påvirket av den gamle handelsruten som gikk gjennom området.
- Reisende hadde med seg ulike drueplanter, og før phylloxera ble det dyrket over 350 ulike vinsorter i området.
- I dag er det tørre hvite viner området er mest kjent for. FVG har 4 DOCG'er, 12 DOC'er og 3 IGP'er.
- 28500 ha hvorav 86% hvitvin (2022).
- I tillegg til Veneto, lages det også her mye Prosecco.



Kart og plassering

- Friuli-Venezia Giulia ligger i det nordøstlige hjørnet av Italia, øst for Veneto.
- Området har grense til Slovenia i øst, alpene skiller området fra Østerrike og Adriaterhavet ligger i sør.





Klima

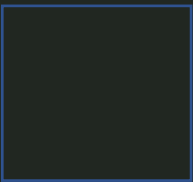
- ◆ Klimaet påvirkes av nærheten til Adriaterhavet, og landskapet av alpene - som på sitt høyeste når 3500 moh. nord og øst i regionen.
- ◆ Alpene beskytter mot kalde vinder fra nord.
- ◆ Stabilt klima, ikke for varmt, nok regn (sjeldent om sommeren).





Druer, jordsmonn, vinstil og særegenheter

- **Druer:** Pinot grigio, sauvignon blanc, friulano, chardonnay, riesling.
- **Jordsmonn:** De østlige områdene preges av kalk- og mineralrike høyder og skråninger. De er tradisjonelt bedre kvalitetsmessig - Collio, Carso, Orientali del Friuli. I vest er det flatere med leire, mergel og småstein/grus. Større fokus på kvantitet - Grave og Aquileia.
- **Vinstil:** Lette, aromatiske hvite viner. Ofte med preg av sitrus og urter. Enkelte viser tropiske innslag med bittermandel. Laget for å drikkes unge.
- **Særegenheter:** Friulano var kjent som Tocai Friulano frem til 2007, men ble blandet med Tokaji fra Ungarn - noe Ungarn ikke ønsket.



Norsk
Sommelier-
Utdannelse