Meditations-vine.dk
Når kun det bedste er godt nok

Tommaso Bussola

L`errante IGT

FACTS:	
Producent	Tomasso Bussola
Drue	Cabernet Franc, Cabernet Savignon og Merlot
Område	Veneto, Valpolicella
Land	Italien
Alkohol	16,5%
Årgang	2008
Flaskestr.	75 cl.
Proptype	Kork
Passer til	Pelsvildt og modne oste eller ren meditation

Beskrivelse :
Tomasso Bussola -
L´errante IGT

L'Errante er klassificeret som Rosso Veronese IGT, men smager som en mellemting mellem en tør amarone og en saint-emilion på steroider.

Her er merlot, cabernet franc og cabernet sauvignon, som i en højrebredsbordeaux; modenhed og appasimento som i en amarone; og ikke mindst et vinøst udtryk ud over det sædvanlige.

Blomme, kirsebær og brombær udgør den særdeles tætte og saftige frugtkerne, og sender tankerne mod Veneto, mens det tørre finish og den aristokratiske struktur skriger bordeaux.

Lagringen på nye barriques sætter sit aftryk med et krydret fadpræg, og med tid i glasset dukker marcipan og rålakrids op, sammen med det mest elegante grønne præg fra cabernet franc.

L'Errante betyder "vandreren", og selvom den har fodfæste i både Bordeaux og Veneto, går den sine helt egne vegne. Et must for enhver eventyrlysten italofil!

Tommaso Bussola - En stjerne i Valpolicella Tommaso Bussola er en stjerne – så enkelt kan det siges. Uanset om man spørger amerikanernes yndling, Robert Parker, Veneto-koryfæet Guiseppe Quintarelli eller Danmarks egen Veneto-ekspert, Thomas Ilkjær, så er svaret det samme: Bussolas vine er noget for sig. Den dengang unge Tommaso, begyndte i 1977 at arbejde i sin onkel Guiseppes marker, viste med det samme at han havde talent, og begyndte først i 80'erne at lave sine egne vine. Selvom han nu tilhører toppen af poppen indenfor amarone og recioto, så er det først og fremmest i marken og i kælderen, at Tommaso bruger sin tid (og gudskelov for det, kan man ikke lade være med at tænke når man smager hans vine).

I marken er pesticider og herbicider bandlyst, der plukkes i hånden og den efterfølgende appasimento varer ofte omkring fire måneder for amaronerne og syv måneder for reciotoerne. I kælderen er man lige så kompromisløs som i marken. Der bruges barriques, men kun til de vine, som Tommaso mener, har godt af det, og denne dogmefrihed er symptomatisk for vinificeringen, der indeholder både traditionalistiske og modernistiske metoder. Kort sagt laves de enkelte vine altså på den måde, Tommaso har lyst til at lave dem, og når man har hans håndelag, så er det som regel væsentligt bedre end at følge den slagne vej.

Stilen er frugtdrevet, uhyre kraftfuld og meget intens, med den lyse og elegante Valpolicella Classico som eneste undtagelse.

Serveres ved 16-18 gr.