

Pieropan - Ingen over i kvalitet



Svein Lindin

Sommelier

svein@vinforedrag.no



Stig A. Rognstad

Sommelier

sar@norsenet.no

Soave ligger øst for Valpolicella og de beste vinene kommer fra Classico-markene i kommunene Soave og Monforte d'Alphone. Området fikk sin DOC i 1968 og er Italias største hvitvinsproduserende område.



Foto Sune Eriksen Pieropan

Pieropanfamilien har vært flaggbærere for Soave DOC i flere tiår. Familiens tilknytning til vin strekker seg tilbake til 1890 da Leonildo Pieropan etablerte selskapet. Pieropan var den første familien som satte navnet

Soave på vinetiketten på 1930-tallet, og den første produsenten som tappet Soave fra en enkeltvinmark. Fjerde generasjon lager fremdeles vinene i de samme husene i midten av Soave by, men er nå i ferd med å bygge ny og moderne vingård midt ute blant vinmarkene. Bare for å heve kvaliteten ytterligere i årgangene som venter.

Etter Leonildo Pieropan sin bortgang gikk selskapet til to av hans sønner, Fausto og Gustavo, og i dag er det hans barnebarn Leonildo som sammen med sin kone Teresita som driver Soaves mest kjente vinprodusent. De senere år med god hjelp fra sine egne to sønner, agronomen Andrea og kjellersjefen Dario Pieropan. Familien besitter nærmere 60 hektar vinmarker i Soave og Valpolicella.

Soave lages i hovedsak av druen Garganega som ved store utbytter gir en nøytral og tynn vin. Det er derfor viktig å identifisere de relativt få produsentene som jobber med lavt utbytte og etterstreber kvalitet. Vinene kan beskrives som rene og friske med karakteristisk duft av epler, blomster og mandler, mild og bløt smak med moderat syrlighet og et streif av bitterhet i avslutningen. Generelt har vinene fra Monforte d'Alphone litt mer kropp og fylde og fremstår ofte med et distinkt innslag av tropisk frukt, mens de fra Soave har mer mineralpreg. Våre anbefalinger denne gang er i en særstilling da vinene oppleves langt mer matvennlig og med større fylde enn ordinære Soaveviner. Kvalitetskontrastene i hvitvinsregionen Soave, like øst for rødvinbastionen Valpolicella, er enorme. Fra den fruktbare dalbunnen, hvor kooperativets dyrkere til sammen presser ut millioner av hektoliter med subsidiert og intetsigende vin, til den eleverte Soave Classico-sonen hvor vinmarkene kan formidle de hvite vinenes jordsmonn og dyrkested mer presist enn noe annet sted i landet. Ingen gjør det bedre enn Pieropanfamilien. Tett etter følger produsentene Roberto Anselmi, Ca'Rugate og Coffele.

Deres to vinmarksjuveler heter La Rocca og Calvarino. Drevet økologisk i en årrekke, men sertifisert først i 2011. La Rocca ble kjøpt av familien i 1978 og med sine nærmere 6 hektar med skrint jordsmonn bestående av mye kalk og leire gir det konsentrerte viner. Alle vinene får lang modning på eiketønner før tapping på flasker. Brødrene selv drikker La Rocca helst fra femårsalderen.

I Calvarino, den stupbratte vinmarken som hviler over vulkansk jord og med planter bunnet opp i tradisjonelle Pergola Veronese – er utgangspunktet annerledes. Tappet separat for første gang i 1971. Det hevdes fra familien at Calvarino var den først enkeltvinmarksvin i Italia. Pergolaen gir drueklasene skygge og det trengs for å formidle den vulkanske jordskorpens mineraler. Calvarino er en fruktdrevet og et distinkt mineralsk aromatisk preg. Drikkes gjerne før La Rocca vinen, men er ikke avhengig og drikkes ungt.

Det er verdt å merke seg Pieropanfamiliens siste satsing. De har laget røde viner fra høytliggende tidligere skog ryddet i Valpolicellas østligste hjørne. Høyt plassert, 500 meter over havet, ligger vinmarken Garzon, som en av de nye og mest lovende i regionen. Her lages to viner, Amarone og Valpolicella Superiore. Begge er spekket med syre og friskhet som kommer av at vinmarken er plassert i høyden og vendt mot de kjølige vindene fra nord. Ifølge dem selv er dette fremtidens Valpolicella.

9434201

Pieropan Ruberpan Valpolicella Classico Superiore 2013

Veneto, Italia Dyp blålilla farge. Røde bær, kirsebær, krydder og et hint av mandel på duft. . Balansert syrlighet og lang ettersmak. Flott konsentrasjon. Passer til: Svinekjøtt, lam og sau.

kr 229,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

3194001

Pieropan Soave Classico 2016

Veneto, Italia Lys grønn gul farge. Fersken, sitrus og gul frukt på duft. Velbalansert syrlighet og fruktdrevet stil. God konsentrasjon. En av de beste i basislisten fra Italia Passer til: Fisk, skalldyr.

kr 143,80 (basis)

87 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

9752601

Pieropan Amarone della Valpolicella Classico 2013

Veneto, Italia Middels rød farge. Plomme, sursøtt kirsebær og tørket frukt på duft. . Konsentrert og elegant Amarone. Svært bra og mye vin for pengene. Passer til: Storfe, storvilt.

kr 449,90 (bestilling)

89 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

6296601

Pieropan La Rocca Soave Classico 2015

Veneto, Italia Lys grønn gul farge. Konsentrert aroma og smaksbilde. Gul eple, sitrus og voks på duft. Fyldig smak med elegante toner. Utmerket syrestruktur og lang ettersmak.

kr 299,90 (bestilling)

90 poeng (terningkast 6)

Winetailor as

6337601

Pieropan Soave Classico Calvarino 2015

Veneto, Italia Lys grønn gul farge. Mineralsk aromabilde med modent eple, sitrus og fersken. Frisk fruktdrevet vin med lang ettersmak. God matvin Passer til: Fisk, lyst kjøtt, skalldyr.

kr 249,90 (bestilling)

88 poeng (terningkast 6)

Winetailor as



Foto Sune Eriksen Pieropan

Kilde: Publisert i Finansavisen 23.september 2017