

Dryckeskrönika DI Weekend

Planerad publicering: 4 augusti 2017

Tema: Den europeiska vin världens vilda västern

När Smithsonian Magazine 2015 publicerade artikeln *The best Italian wine region you've never heard of*, träffade de huvudet på spiken. Nästan. De missade att man egentligen inte kan prata om italienska Collio utan att prata om slovenska Goriška Brda. Gränsen som idag skiljer vindistriktet åt – den mellan Italien och Slovenien – drogs första gången 1947. Innan dess hade det här området alltid betraktats som ett och samma.

Efter att ha varit ett enat område under Bysantinska riket och Habsburgska monarkin, drogs frontlinjen just precis här 1915–1917 när Italien och Österrike-Ungern utkämpade tolv brutala fältslag som det fortfarande finns spår av i terrängen och folksjälen. Efter politisk turbulens under mellankrigstiden och andra världskriget, uppgick Slovenien i Jugoslavien, och blev slutligen självständigt 1991. Men det var inte förrän Slovenien gick med i EU 2004 som gränsen mellan de båda vindistriktet öppnades så att vinbönderna återigen kunde röra sig fritt fram och tillbaka.

Medan många andra europeiska vindistrikt utvecklades i relativt lugn, och skapade regelverk och traditioner, har den turbulenta nutidshistorien gjort Collio och Goriška Brda till en tummelplats för experimentsugna. Här gör man lite som man vill. Det är också det roliga med att vinturista.

På senare år har orange viner fått mest medial uppmärksamhet. Superhippa viner som får sin unika färg när vitt vin drar länge med druvskalen. Och som vi journalister älskar att skriva om. Det är symptomatiskt att det var just i gränslandet mellan Italien och Slovenien som den antika tillverkningsmetoden, ursprungligen från Georgien, först tog skruv i Västeuropa. Och de som startade – Josko Gravner, Stanislao Radikon och Dario Princic – håller visserligen till på den italienska sidan, men Josko Gravner har slovensk bakgrund, och Dario Princic har vingårdar på båda sidor.

Men orange vin är bara en nisch. Här vid foten av de Juliska alperna med ett myller av småbyar, naturreservat och gröna skogsdungar är klimat och jordmån väl lämpade för vitvinstillverkning. Collio är lite av Italiens svar på Nya Zeeland, med en jättestor produktion av vita och friska viner i alldaglig stil. Men det finns också vin med mer karaktär och personlighet.

Några av de mest påtagligt aromatiska kommer från italienska Cormòns och Friuli Isonzo, gjorda på druvorna friulano och ribolla gialla. Som sauvignon blanc i stilen, fast med mandel och vårblommor istället för sparris och fläder i smaken.

Ett trettiotal producenter i Colli Orientali gör ett annat nischvin, röda Refosco di Faedis. En lokal klon av druvan refosco med smaksturbo. Med mycket av allt i smaken och dessutom lagringståligt. Då och då dyker de upp på Systembolaget, så håll utkik.

En ännu mer obskyr röd druva med minst lika stor potential är pignolo, fullmatad med färg, strävhet, frukt och toner av björnbär och plommon. Även den dyker upp på svenska vinhyllor titt som tätt.

Krögarstjärnan Joe Bastianich – som driver krogimperium med Mario Batali i USA och står bakom Eataly i New York – upptäckte tidigt Collio, och driver sin gård i här sedan 1997. Numera även med krog och hotell, Orsone, mitt i vinlandskapet.

Men det finns förstås en massa vin av god kvalitet, ofta till relativt låga priser, i Slovenien också. En del följer traditionen och jobbar med den lokala druvan rebula (ribolla gialla i Italien), andra låter sina viner macerera länge för att skapa vita eller orange viner med struktur och stor komplexitet. Det finns också de som framgångsrikt gör vin av internationella druvsorter som sauvignon blanc, chardonnay och merlot.

Missa inte osvavlat, majestätiskt smakrikt rebulavin från producenten Movia, amforalagrat, orangefärgat vin från Erzetice, och skalmacererade cuvées på pinot gris från Marjan Simcic. Det borde inte dröja länge innan samtliga dyker upp på Systembolaget.

För mer kändisspaning, ta en avstickare en timme norrut för den slovenska kocken Ana Ros krog Hisa Franko. Hon valdes tidigare i år till världens bästa kvinnliga kock av World's 50 Best Restaurants och är känd från andra säsongen av Netflix-serien *Chef's Table*.

Inte många vindistrikt i världen har en så konfliktpäckad historia och är ett sånt kaotiskt gytter av druvor, traditioner, nytänkande och unga vinmakarsjälar. Collio och Goriška Brda är den europeiska vin världens eget vilda västern.

Styregårds val

Krogar och boende i gränslandet mellan Slovenien och Italien

Osteria Gostilna Kosic

Ett stenkast från gränsen till Slovenien på den italienska sidan. Lyfter fram rätter och mattraditioner från trakten parat med lokala viner från välfylld källare.

Majerija House

Krog och bed&breakfast med egen sprit- och likörproduktion en bit in i Slovenien. Råvaror och vinkällare från kringliggande Vipavadalen.

Orsone

Krog och boende nära Cividale del Friuli i Italien som drivs av amerikanske världskocken Joe Bastianich. Italiensk-amerikanskt kök, ofta med gästspelade kockar från Del Posto i New York.

(intro till listan)

Viner över gränsen

Viner från gränslandet mellan italienska Collio och slovenska Goriška Brda. En del finns i Systembolagets eget sortiment, andra måste beställa några veckor i förväg.