

MAT&DRYCK

FÖLJ OSS VARJE DAG!
VASTERASTIDNING.SE

VINSPALTEN

Besvärlig druva som kan skapa magiska smaker

Nyligen gick jag en Masterclass på Vinkällan där Barolo och Barbaresco var temat. Väldigt bra och mycket som var nytt, då denna typ av vin inte riktigt faller mig i smaken. Druvan Nebbiolo, som man gör vinet på, är besvärlig att odla då växtsäsongen är mycket lång vilket ökar risken för sjukdomar, hagel och annat som kan ställa till det. Produktionen är ganska liten och vinet mycket eftertraktat. Därför skjuter priserna i höjden trots att vinet är strävt och kräver många års lagring innan det kommer till sin fulla rätt. Men till rätt tillfälle kan det vara magiskt gott.

VECKANS VINTIPS

Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba

Italien, Barolo

Nr: 2305 Pris: 279 kr

Om: Leverantören anger att vinet kan lagras.

Jag hävdar att det **bör** lagras då det är från 2014. Någonstans mellan 10–20 år är lagom att luta vinet i kylan innan korken poppas. Men ärligt, vem orkar vänta? Det går såklart att dricka redan nu, men du får en rejäl smäll i gommen av stenhårda, sträva tanniner och hög syra. Men också en härlig upplevelse med röda frukter och torkade bär. Matcha gärna med svamp och definitivt någon fet mejeriprodukt som grädde eller mycket smör.



Piero Busso Barbaresco Mondino

Italien, Barbaresco

Nr: 95831 Pris: 289 kr

Om: En seglivad missuppfattning är att viner från grannkommunen Barbaresco är lättare i stilen och har mildare strävhet. Det kan absolut vara så, men det spelar mycket större roll vem som har gjort vinet och var druvorna har växt. Skillnaden är dock härfin, det är mycket svårt att skilja dem åt. Även detta vin är från 2014 med mycket hög strävhet och mängder av komplexa smaker som torkade bär och fattoner som kanel och vanilj. Dricks bäst till mat enligt tips ovan.



Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo

Italien, Langhe

Nr: 22300 Pris: 119 kr

Om: För dig som är sugen att prova hur denna typ av vin smakar, men inte vill spendera mängder av slantar, är detta ett vin för dig. Kommer från samma område i Piemonte och görs på samma druva. Dock växer druvorna inte i de omtalade kommunerna och lagras inte lika länge innan försäljning. Smaken är dock snarlik även om den typiska strävheten är något blekare och frukten mer tydlig. Bra val ihop med feta såser och smöriga pannkakor.



Maggio

Italien, Piemonte

Nr: 76790 Pris: 79 kr

Om: En skapligt udda fågel, men perfekt om man känner för att göra en egen vinprovning. Området är detsamma, Piemonte, men druvan är inte Nebbiolo utan en blandning av Barbera, Dolcetto, Freisa, Bonarda, Albarossa, Merlot, Syrah och Cabernet Sauvignon! En skaplig saftbomb med mjuka tanniner och fullproppad med frukt. Perfekt tillfälle att lära sig att det inte är området som gör vinet – det är vinmakaren och vilken druva som är i flaskan.



PATRIC ANDERSON
Sommelier,
Vinoteket



"ETT ERKÄNNANDE". Accademia Italiana della Cucinas ordförande Tony Anello och prisade Salvatore "Salle" Macri.

Italienska köksakademien hyllade Västeråsprofilen

"SALLE" OM SIN HEDERSUTMÄRKELSE: "JAG ÄR STOLT"

Han gjorde sin första tomatsås som nioåring. I veckan hyllades restaurangprofilen Salvatore "Salle" Macri av Accademia Italiana della Cucina för sin livsgärning inom det italienska köket.

– Tänk att det skulle ta så många år, säger pristagaren själv skämtsamt.

Han är en av pelarna inom den svensk-italienska restaurangvärlden

Det var finfrämmande i Västerås i tisdags.

Limone Ristorante Italiano fick besök av representanter från Accademia Italiana della Cucina – den italienska köksakademien – som har till en av sina främsta uppgifter att verka för bevarandet av det italienska kökets äkthet runt om i världen.

De kom till Västerås – platsen där bland annat Sveriges första pizza serverades för 71 år sedan – för att hylla en av stadens främsta italienska restaurangprofiler, Limones kökschef Salvatore "Salle" Macri, och hans insatser för den italienska gastronomien.

Akademiens president – dott. Petroni i Milano – hade delegerat överlämnandet av en graverad silvertallrik till Stockholmsordföranden Tony Anello.

– Detta är ett erkännande för det jobb Salvatore under i stort sett hela sitt liv gjort för det italienska köket, en livsgärning. Han borde haft det här priset för länge sedan, han är en av pelarna inom den svensk-italienska restaurangvärlden, säger Tony Anello till Västerås Tidning.

Han menar att det som främst utmärker Macri är att han använder de rätta italienska råvarorna – på rätt sätt.

– Många fuskar med det idag tyvärr. Han gör det äkta italienska köket.

Akademierna är verksam i 53 länder och har funnits sedan 1953.

Samma år föddes Salvatore "Salle" Macri. Han var rörd efter att ha tagit emot hedersbetygelsen och att han nu tillhör en exklusiv skara.

– Visst är man stolt. Men tänk att det skulle ta så här många år innan jag skulle få den här utmärkelsen, säger han skämtsamt.

Men blir snabbt mer allvarlig:

– Vi är inte så många i Sverige som fortfarande kämpar för att bevara den italienska

äktheten i matlagningen med bra och äkta råvaror.

Matlagningsintresset tog fart tidigt i "Salles" liv.

– Jag gjorde min första tomatsås som nioåring åt min pappa och några arbetare och på den vägen har jag fortsatt.

– Nu har jag överfört det till mina barn och nu är det deras tur med barnbarnen.

Han började arbeta inom restaurangvärlden redan 1971, på Pizzeria Vesuvio i Västerås.

Därefter har det blivit flera stopp på vägen, bland annat Piazza Di Spagna och Spago.

Sedan några år tillbaka arbetar han som kökschef på Limone.

– Här trivs jag väldigt bra. Utan mina kollegor hade jag aldrig kommit så här långt.

Förutom råvarorna har "Salle" tre ingredienser som han gärna kryddar sin matlagning med:

– Kärlek, fantasi och respekt!

Jonas Bergkvist

jonas.bergkvist@vasterastidning.se



"SALUTE, SALLE!".

Det var ett stort gäng italienska profiler från Västerås som ihop med delegater från den italienska köksakademien hade samlats på Limone i tisdags för att stämma in i hyllningskören när Salvatore Macri fick sin utmärkelse.

FOTO: JONAS BERGKVIST