

FRISKT I GLAS OCH PÅ TALLRIK

Här bjuds vi på en fredagsmiddag som går i ett huj att tillreda. Till den citrondoftande pastan väljer Gunilla Hultgren Karell **en gammal kär och pålitlig bekant**. Casal di Serra har nog aldrig gjort en besviken.

CASAL DI SERRA är ett vin som hängt med länge på den svenska marknaden. Det är så självklart att vi nästan glömmet bort det ibland. För endast 79 kronor får du här ett personligt, vitt vin med frisk syra och frukt som påminner om persika och äpplen. Här finns en diskret örtighet, drag av färsk mandel och det hela avslutas med aningen fatkrydda.

Vad jag framförallt gillar med vinet är att det har sin egen, speciella stil men ändå inte sticker ut. Vinet har ett slags elegans och är ett matvin utöver det vanliga i den här prisklassen. Sätt fram en fiskrätt på bordet, ljust kött eller en smakrik pastarätt. Kanske vill du bara servera en tallrik charkuterier – Casal di Serra hänger med på det mesta och ackompanjerar det du valt. Det är också en av anledningarna till att jag håller det här vinet så högt.

VERDICCHIO är druvan som använts, en av Italiens mest spännande vitvinsdruvor. Italiens svar på **Chardonnay** säger vissa, och det är inte någon dum liknelse. Rätt odlad och behandlad kan druvan ge viner med fantastisk koncentration, fruktsyra och ett långt liv framför sig.

Du hittar Verdicchio främst i vackra **Marche**, inte så långt från Adriatiska havet. Här gör man en mängd vintyper av den; sött, torrt, maffiga ekfatslagrade varianter eller friska, rena som gjorda för en het sommardag. **Moncaro Verdicchio** på box är ett strålande exempel på det.

Dessutom tillverkas även mousserande viner av Verdicchio, ofta mycket trevliga. Kvaliteten på verdicchioviner generellt har ökat avsevärt under de senare åren, och producenten av Casal di Serra, **Umani Ronchi**, har bidragit starkt till detta. Inte minst genom noggrant urval och lågt skördeuttag.

UMANI RONCHI har varit igång sedan 1950-talet och äger vingårdar både i Marche och närliggande Abruzzo. Det är familjen **Bernetti** som äger och driver företaget, och den flygande vinmakaren **Giuseppe Caviola**, prisad som "årets vinmakare" 2002 av den italienska vinguiden **Gambero Rosso**, är huvudansvarig för att vinerna smakar som de ska.

Umani Ronchi har en mängd viner i sin portfölj, och Casal di Serra är ett av de mer kända. Det är i år 27 år sedan vinet tillverkades för första gången. På Systembolaget introducerades det 1996.

Druvorna till Casal di Serra har handplockats och fått jäsa på rostfritt stål. En del av vinet har lagrats en kort period på små fat. Det ger den lilla kryddigheten, knappt förnimbar men som ändå ger vinet en liten skjuts. Fint allroundvin, och just den här gången serverar jag halstrade pilgrimsmusslor med citrondoftande pasta till.



FREDAGSVINET

2008 Casal di Serra
(nr 12419, 79 kr)

MATEN DÄRTILL

Pilgrimsmusslor
med citrondoftande pasta

Av GUNILLA HULTGREN KARELL

Foto CLAES LÖFGREN

Arrangemang LILIAN BYLUND

