

# Passimento - Roméo & Juliet

## Pasqua - Veneto, Italien



### Huset:

Familien Pasqua med vinmarker i både Veneto og i andre dele af Italien, er i dag kendt verden over for at producere "value for money". Firmaet har et af de dygtigste teams i Veneto og forstår at udnytte Veneto områdets potentiale fuldt ud.

### Distriktet:



Blandt de områder i verden som producerer vin, hører Veneto ikke til dem hvor vinproduktion bare er lige ud ad landevejen.

Mindst tre druer – i virkeligheden ofte flere – bliver forenet i et perfekt ægteskab i gæringen, som for nogle af vinene først bliver foretaget i foråret efter høsten.

Venetos tradition for at anvende forskellige lokale druer i deres vine blev allerede beskrevet i det 1. årh. f. Kr. af romerne, som i øvrigt menes at have indført appassimento teknikken i området, med en delvis tørring af druerne inden gæring.

Valpolicella-vine laves på de samme druesorter, som man anvender til Amarone eller Recioto, men samtidig på druer, som er vinificeret umiddelbart efter høsten.

### Vinen:

Vinen er lavet efter Appassimento-teknikken, hvor man delvist tørrer druerne i nogle uger på måtter i specielt indrettede tørrerum, umiddelbart efter plukningen. Derefter bliver druerne skånsomt mast og gæret, og til sidst presset. Resultatet bliver en meget fyldig, kompleks og sødme fuld vin, som både har druerne frugt karakter og en "fed", velour-agtig stil, som minder meget om Amarone.

Pasquas Passimento Roméo & Juliet er lavet på 40% Merlot, 30% Corvina og 30% Croatina som er høstet i Valpantena området, i den nordøstlige del af Valpolicella. Jordbunden her består især af aflejringer med kalk, sand og småsten og giver en god dræning i dybden. Bestemte klaser af Merlot og Corvina bliver udvalgt og håndplukkes i små kasser, som hurtigt transporteres til kælderen. Her bliver de lagt til tørre på træreoler, hvor de i løbet af en måned taber ca. 30% af deres vand og får en høj sukkerkoncentration.

Gæringen af druerne foregår separat på temperaturregulerede rustfrie ståltanke (25-28°C) og varer i 30 dage. Vinene bliver derefter overført til ét år gamle egetræsfade og bliver modnet i 3 måneder. Først da bliver vinene fra de forskellige druesorter sammenstukket og gennemgår en malolaktisk gæring for at gøre vinen mere harmonisk.

Farven er mørk, rubinrød, og i duften finder man intense aromaer af røde bær og krydderier. Smagen er kødfuld og velouragtig, med lækre toner af blommer, moreller og mørke bær. Eftersmagen er flot afrundet, med god frugtsødme og en god tannin, som melder om et godt modningspotentiale.

Server den til kødretter med kalv, lam, okse eller vildt og til modne hvid- eller rødskimmeloste.



# *Passimento - Roméo & Juliet*

## *Pasqua - Veneto, Italien*

En rigtig klassiker på det italienske spisebord, gastronomi der er nem og hurtig at lave:

### **Kalve Saltimbocca med Risotto con Funghi**

#### **Ingredienser Saltimbocca**

- 4 kalvesteaks à 120 g
- 4 skiver parmaskinke
- 4 pæne salvieblade
- Salt og peber - samt olivenolie til stegning

Steaken skal have en køkkentemperatur. Det er altid godt at lige at tage kødet ud fra køl en ½ times tid før stegningen.

Bank dem lidt flade. På hver skive ligger du en skive parmaskinke og et salvieblad. Krydr med salt og peber.

Fæstn skinke og salvie med en tandstik ovenpå kødet, så det holder under stegning. Sæt en pande på komfuret og kom lidt olie på – de kan også bages.

Brunes i ca. 3-4 minutter på hver side (Sæt den gerne lige i ovnen ca. 5 minutter ved 170 grader).



#### **Ingredienser Risotto**

- 1 finthakket løg
- 400 g risottoris
- 1 liter god oksebouillon
- 250-300 g svampe, gerne forskellige
- 25 g tørrede svampe
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk olivenolie
- 1 lille bundt persille
- 100 g frisk revet god parmesan
- Salt og peber



#### **Fremgangsmåde**

Udblød de tørrede svampe i 15-30 minutter i lunkent vand og si vandet fra. Skyl de øvrige svampe og steg dem på en pande med lidt olivenolie og finthakket hvidløg. Krydr med salt og peber

Svits det finthakkede løg i lidt olivenolie i en gryde. Tilsæt risene og lad det hele sautere i ca. 5 minutter. Tilsæt derefter den kogende bouillon 1 dl ad gangen. Husk at røre i gryden med korte, jævne mellemrum. Læg låg på, skru ned for varmen og lad risene trække væsken, indtil du har brugt ca. 1 liter. Tilsæt svampene, hakket persille og parmesan og server straks.