



WINE, LAND & SOUL

Mat og vin går hånd i hånd. Med forankring i lokale råvarer, tradisjoner og kulturer er det en vedtatt tommelfingerregel at vin og mat som produseres i samme område er en god kombinasjon. Det høres i bunn og grunn ganske logisk ut, men har du tenkt på hvorfor det er slik? I dag lever vi i en tid hvor vi har tilgang til vin fra hele verden, og vi kan kombinere mat og vin i uendelige varianter. Før i tiden derimot (og fremdeles mange steder i Europa) fikk man som regel ikke tak i annen vin enn den lokale, og den lokale vinen var således laget med lokale matskikker i tankene. Det er i tillegg først i nyere tid at vindyrking er blitt en monokultur, altså at bonden dyrker kun ett produkt. Tidligere dyrket bøndene alt mulig som egnet seg i området, noe som betydde at de samme menneskene som stod bak vinen - også stod bak mye av maten i området. Det er åpenbart at dette har formet tradisjonene.

Hvis vi nå bruker det samme resonnementet, er det et paradoks at Emilia-Romagna ikke er blant de mest anerkjente vinregionene i Italia. Dette er tross alt hjemstedet til parmesanost, parmaskinke, og spaghetti bolognese - noen av den mest berømte maten fra Italia. Emilia-Romagna har stort sett produsert vin av lavere kvalitet og omdømmet har blitt formet deretter. Inntil nå. I dag foregår det en revolusjon i området og produksjon av kvalitetsvin, med familieprodusenten Umberto Cesari i spissen. Av mange regnet som den ypperste produsenten fra området, er dette virkelig beviset på potensialet som ligger i vindyrkingen i området. Umberto Cesari produserer sangiovese-baserte viner av den beste kvalitet, og er nå å finne på det norske markedet. Bli kjent med Umberto Cesari og du vil raskt finne ut hvordan lokale mat og vinkombinasjoner virkelig skal være.

Since year

1964

<https://umbertocesari.com/en/>