VIN *till* PIZZAN

– det här dricker italienarna själva

Italienska viner toppar försäljningen på Systembolaget. Vinskribenten Åsa Johansson bor med sin familj i Toscana sedan många år. Här berättar hon om vad italienarna själva dricker till pizzan och tipsar om fyra egna favoritviner.

AV ÅSA JOHANSSON
ILLUSTRATION: SHUTTERSTOCK

Italien och pizza. Som ler och långhalm. Oskiljaktiga. Beroende på i vilken del av Italien man befinner sig, så ser reglerna för hur man äter pizza olika ut.
I Rom är pizzan tunn och knaprig och äts oftast stående som en snabb lunch. I Neapel däremot är pizzan mjuk och fluffig och alla pizzabagare har sin specialpizza och sitt hemliga surdegsrecept. Men runtom i landet dyker det upp fler och fler gourmetpizzerior.

När den italienska mat- och vinguiden Gambero Rosso för något år sedan utsåg en pizzeria i Verona som den bästa i Italien, blev det ramaskri. Inte kan väl nordbor göra lika goda pizzor som i Neapel, hävdade man. Men vi nordbor kan, vi också. Även längre norrut än Verona. Sverige ståtar med riktigt duktiga pizzabagare där pizzorna ibland är godare än de i Italien.
Många blir förvånade när de kommer till Italien och får veta att det är öl som gäller när man äter pizza, eller möjligen ett rött mousserande vin som är tradition kring Neapel. Men svängarna tas ut allt mer, till och med i ett så traditionellt mat- och vinland som Italien. Speciellt hos de pizzabagare som arbetar med kvalitetsingredienser och gourmetpizzor. Där är vinlistorna ofta imponerande.

Vilket vin du väljer beror så klart på vilken pizza som är just din favorit.
Till en pizza med tomatsås, som en klassisk Margherita, måste man hålla koll på syrligheten i tomatsåsen och undvika fylliga rödviner med mycket tanniner och alkohol. Inte heller vita viner med allt för hög syra gör sig bra till tomatsås. Gärna ett fruktigt rött vin med låga tanniner eller ett blommigt vitt vin med lagom hög syrlighet.

Väljer man däremot en ”pizza bianca”, en vit pizza, som italienarna kallar pizzor utan tomatsås, så kan man variera lite mer. En riktig favorit är en vit pizza med kryddig salsiccia och cime di rapa (majrovablad). Till den passar ett stramt mousserande vitt vin perfekt, till exempel Italiens svar på Champagne, Franciacorta. Eller ett stilla vitt vin, som ett härligt mineralrikt Soave, eller ett örtigt vin gjort på druvan carricante från Etna på Sicilien. ✻

Vinskribent Åsa Johansson bor med sin familj i Toscana.

Åsas *italienska favoritviner* till pizza:

Till en **Margherita** eller **pizza med tomatsås:**

1. Musella Valpolicella Superiore, nr 2393, 149 kr.
Musella Valpolicella Superiore, ett bärigt och fruktigt vin med körsbärsdoft och låga tanniner som passar perfekt till en pizza med tomatsås.

Till **”vita pizzor” utan tomatsås med mustiga fyllningar:**

2. Il Monello, nr 82462, 149 kr.
Gården Braidas vin Monello är ett mousserande rött vin från Piemonte, gjort på druvan Barbera. Bärigt, bubbligt, låga tanniner och härlig friskhet.

3. Berlucchi '61, nr 77864, 229 kr.
Berlucchi '61, ett persikodoftande lagom syrligt mousserande vitt vin från Franciacorta, som är Italiens svar på Champagne.

4. Benanti Etna Bianco , nr 78048, 199 kr, BS.
Eller detta eleganta, syrliga och örtiga vita vin från gården Benanti. Den ligger på vulkanen Etnas svarta sluttningar på Sicilien.