



aglianico barbera nebbiolo dolcetto cortese arneis moscato chardonnay sauvignon brachetto  
 trebbiano di lugana pinot nero corvina garganega trebbiano di soave groppello marzemino  
 rondinella prosecco verdiso pinot bianco gewürztraminer merlot cabernet sauvignon teroldego  
 pinot grigio riesling renano lagrein tocai schioppettino cabernet franc malvasia sangiovese grosso  
 sangiovese sirah vernaccia prugnolo gentile canaiolo nero colorino sangiovese grechetto malvasia  
 di candia verdicchio montepulciano fiano greco pedrosso nebbiolo negroamaro primitivo uva  
 nero di troia gaglioppo nerello cappuccio greco nero magliocco canino nocera vermentino nuragus  
 monica carignano nasco nero d'avola refosco bonarda pigato rossese freisa vespolina erbaluce  
 freisa grignolino fumin neyret uva rara croatina nosiola sylvaner verde schiava teroldego picolit  
 ribolla gialla tazzelenghe verduzzo albana pignoletto lambrusco lacrima trebbiano toscano  
 ciliegiolo alicante sagrantino procainico cesanese aleatico asprinio biancolella coda di volpe  
 falanghina pedrosso greco nero cannonau bovale calabrese catarratto bianco inzolia zibibbo  
 barbera nebbiolo dolcetto cortese arneis moscato chardonnay sauvignon brachetto trebbiano di  
 lugana pinot nero corvina garganega trebbiano di soave groppello marzemino rondinella prosecco  
 verdiso pinot bianco gewürztraminer merlot cabernet sauvignon teroldego pinot grigio riesling  
 renano lagrein tocai schioppettino cabernet franc malvasia sangiovese grosso sangiovese sirah  
 vernaccia prugnolo gentile nebbiolo canaiolo nero colorino sangiovese grechetto malvasia di  
 candia verdicchio montepulciano fiano greco pedrosso negroamaro primitivo uva nero di troia  
 gaglioppo nerello cappuccio greco nero magliocco canino nocera vermentino nuragus monica  
 carignano nasco nero d'avola refosco bonarda pigato rossese freisa vespolina erbaluce freisa

# Adriat Vinimport als

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Priser Juni 2026

gialla tazzelenghe verduzzo albana pignoletto lambrusco lacrima trebbiano toscano ciliegiolo  
 alicante sagrantino procainico cesanese aleatico asprinio biancolella coda di volpe falanghina  
 pedrosso greco nero cannonau bovale calabrese catarratto bianco inzolia zibibbo barbera nebbiolo  
 dolcetto cortese arneis moscato chardonnay sauvignon brachetto trebbiano di soave groppello  
 marzemino rondinella prosecco verdiso pinot bianco gewürztraminer merlot cabernet sauvignon

## ENGROSPRISLISTE - JUNI 2026

### ADRIAT VINIMPORT A/S

Generatorvej 8A, Port 3 / 2860 Søborg / CVR 87301117

**Alle beløb er angivet inkl. afgifter men ekskl. moms og udvidet producent ansvar (UPA).** UPA viderefaktureres 1-1 og udgør (for en gennemsnitlig flaske 75 cl ) ca. 2 kr. for salg til HORECA og ca. 3 kr. pr. fl. for salg til detailhandel mv. Der tages forbehold for ændringer i afgifter, priser, årgange, sortiment samt trykfejl. Denne prisliste annullerer tidligere prislister.

#### BETALING

Betaling netto kontant med mindre andet er aftalt. Ved for sen betaling påregnes mora-renter i henhold til rentelovens bestemmelser. Vi forbeholder os ret til løbende at indhente kreditoplysninger i forbindelse med indgåelse og fortsat samarbejde.

Betaling kan foretages via indbetalingskort (FIK) på faktura eller via bankoverførsel til vores konto (Sydbank 6813-1136506). Ved bankoverførsel oplys venligst fakturanummer.

#### LEVERING

I Storkøbenhavn: Dag til dag levering mandag-fredag. Hasteordrer til levering samme dag forudsætter bestilling senest kl. 10.00. Fragtfri levering ved køb på min. 2.500,00 kr. (excl. moms). Øvrige ordrer pålægges et leveringsgebyr på 200,00 kr. (excl. moms).

Uden for Storkøbenhavn: Dag til dag levering mandag-fredag forudsat bestilling før kl. 10.00. Ved senere bestilling 2 hverdage. Vi leverer fragtfrit ved køb for min. 4.000,00 kr. (exkl. moms). Øvrige ordrer pålægges et leveringsgebyr på 200,00 kr. (exkl. moms).

#### RETURVARER / BRÆKAGE

Varer tages kun retur mod forudgående aftale. Fejlbehæftede vine (prop mv.) ombyttes såfremt flasken returneres med indhold og original prop. Vi godtgør ikke eventuelle skader, der er opstået efter levering.

#### KONTAKT OS

##### Åbningstider

Mandag-fredag i tidrummet kl. 8.30-16.00. Uden for åbningstid henvises til mail eller telefonsvarer. Afhentning af varer eller besøg kun efter forudgående aftale.

##### Telefon / Mail / Hjemmeside

38 86 37 47 (ordrer & administration)

info@adriatvinimport.dk

www.adriatvinimport.dk

##### Kontakt

Direktion - Roberto Lolli 21907611

Administration - Claes Schæffer Jensen 38863747 / 20630716

Vinkonsulent - Casper Boelsgaard (22518884)

Vinkonsulent - Laura Lolli (26259828)


Lager - Jens-Kristian Zinck (21761159)


Chauffør - Allan Bodorf Wedderkopp (28894658)

Bogholderi (tirsdage 09.00-12.00) - Lone Kalum Jensen 38863747


#### SIGNATURFORKLARING

- N.V.** = Non Vintage
- DOP** = Denominazione d'Origine Protetta
- DOC** = Denominazione d'Origine Controllata
- DOCG** = Denominazione d'Origine Controllata e Garantita
- VDT** = Vino da Tavola
- IGT** = Indicazione Geografica Tipica
- IGP** = Indicazione Geografica Protetta
- VSQ** = Vino Spumante di Qualità
- OWC** = Original Wooden Case (pakket i original trækasse)

 = Økologisk

 = Vegansk

 = Biodynamisk "Respekt"

 = Biodynamisk "Demeter".

# KOMPETENCE & KVALITET


















Dybe italienske rødder, et stærkt familiesammenhold samt en professionel indgangsvinkel har været succesfaktorer for Adriat Vinimport, der siden 1979 har importeret og markedsført italiensk vin til det danske marked.

Filosofien bag virksomheden har ikke ændret sig siden grundlæggelsen. Fokus har fra starten været at fremvise det ypperste af, hvad støvlelandet kan frembringe. Med et sortiment på mere end 300 vine og grappe repræsenterer Adriat Vinimport til stadighed et af Danmarks største og bedste udvalg af

italiensk vin. Vi kan i dag derfor nyde godt af, at være kendt for:

- At være en anerkendt leverandør af et stabilt, men dog også dynamisk sortiment
- At have indgående kendskab til den italienske vinverden
- At have øje for kombinationen af vin og gastronomi
- At yde god, personlig og ikke mindst fleksibel service

# INDHOLD

<b>PIEMONTE</b> _____	<b>7</b>	<b>EMILIA-ROMAGNA</b> _____	<b>91</b>
Accornero		Gacci	
Gianfranco Alessandria			
Elio Altare			
CADGAL		<b>UMBRIA</b> _____	<b>95</b>
Cascina Fontana		Tenuta Bellafonte	
Gian Luca Colombo			
Giacomo Conterno		<b>MARCHE</b> _____	<b>99</b>
Matteo Correggia 		Garofoli 	
Bartolo Mascarello			
Angelo Negro		<b>ABRUZZERNE</b> _____	<b>103</b>
Nervi/Conterno		Villa Barcaroli   	
Luigi Pira		Vinicola Bove	
Revello		<b>CAMPANIEN</b> _____	<b>109</b>
Albino Rocca		Antonio Caggiano	
Mauro Veglio			
Francesco Versio		<b>APULIEN</b> _____	<b>113</b>
Roberto Voerzio		Casa Vinicola Apollonio	
<b>LOMBARDIET</b> _____	<b>43</b>	<b>SICILIEN</b> _____	<b>117</b>
Cà dei Frati		Bella-Colonna 	
Ronco Calino 		COS 	
<b>VENETO</b> _____	<b>49</b>	Florio	
Alpha Zeta		Morgante	
Brigaldara		Tenuta delle Terre Nere 	
Marsuret		<b>SARDINIEN</b> _____	<b>129</b>
Pieropan 		Santadi	
<b>TRENTINO/ALTO ADIGE</b> _____	<b>59</b>	<b>SPIRITUS MV.</b> _____	<b>133</b>
Castel Juval (Alto Adige)		Distilleria Berta	
Kurtatsch + Flein druesaft (Alto Adige)		Distilleria Capovilla	
Manincor (Alto Adige)  		La Canellese (Vermouth mv.)	
<b>FRIULI VENEZIA-GIULIA</b> _____	<b>67</b>	Øvrige grappe	
Ermacora		La Valle dei Mulini (Limoncello)	
Tercic		<b>ESPRESSOKAFFE</b> _____	<b>142</b>
Vie di Romans		Hausbrandt Trieste 1892 	
<b>TOSCANA</b> _____	<b>75</b>	<b>OLIVENOLIE</b> _____	<b>143</b>
Baricci		Luigi Tega 	
Bibbiano 			
Mocali			
Piaggia			
Ciacci Piccolomini d'Aragona			
San Giusto a Rentennano 			
Val delle Corti 			

# PIEMONTE



- ACCORNERO ..... 8
- GIANFRANCO ALESSANDRIA ..... 10
- ELIO ALTARE ..... 12
- CADGAL ..... 14
- CASCINA FONTANA ..... 16
- GIAN LUCA COLOMBO ..... 18
- GIACOMO CONTERNO ..... 20
- MATTEO CORREGGIA ..... 22
- BARTOLO MASCARELLO ..... 24
- ANGELO NEGRO ..... 26
- NERVI/CONTERNO ..... 28
- LUIGI PIRA ..... 30
- REVELLO ..... 32
- ALBINO ROCCA ..... 34
- MAURO VEGLIO ..... 36
- FRANCESCO VERSIO ..... 38
- ROBERTO VOERZIO ..... 40

# ACCORNERO

## — PIEMONTE —

Accornero forstår sig selv som en producent af klassiske, traditionsbårne lokale vine, der fremstilles med moderne udstyr og indsigt. Aktuelt er det Ermanno Accornero, der leder gården og er den ansvarlige winemaker som fjerde generation her.



Ejendommen er grundlagt i 1897 af Bartolomeo Accornero (f. 1839) og hustruen Giuseppina Lasagna som købte Cascina Ca' Cima i kommunen Vignale Monferrato, der er smukt beliggende i Monferrato, ca. 70 km nordøst for Barolo. Monferrato omfatter groft sagt provinserne Alessandria og Asti og området blev i 2014 inkluderet på UNESCO Verdensarvsliste. Cascina Ca' Cima fungerer stadig som familiens hovedsæde og den fysiske ejendom er omgivet af 25 ha med bølgede vinmarker, og der fremstilles årligt ca. 100.000 flasker. Fokus er på klassiske druer for Monferrato, og især porteføljen af Barbera del Monferrato er almindeligt anerkendt som den vel nok bedste for området, og familien er desuden kendt for at frembringe eminent Grignolino del Monferrato Casalese, som næppe heller fås bedre end her. Accornero dyrker også Malvasia di Casorzo, og nogle få andre sorter.

Vi hjemtager 4 stærkt territorio-tro, velstrukturerede vine på Barbera, der byder på en fascinerende variation i udtryk og de nævnes her i en foreslået smagerækkefølge: Piemonte Barbera Campomoro er forfriskende og med en livlig frugtighed; Barbera del Monferrato Giulina er mere stoffrig og fremviser druens saftige, primærfrugtige side med inviterende kirsebær-fragrans, mens den tonneaux-lagrede Barbera del Monferrato Superiore Bricco Battista har større smagsfylde, struktur og sammensathed; Barbera del Monferrato Superiore Cima Riserva della Casa frembringes på tonneaux og barriques og har en majestætisk storladenhed og elegance og det er vel nok

den ypperste fortolkning af druen fra Accornero, der blander sig i selskabet med Piemontes bedste.

Grignolino er en særegen sort, der lokalt har vundet i popularitet; den er fordringsfuld og vil gerne plantes på Nebbiolo-positioner, hvorfor den ikke ses så ofte i Langhe, og den giver en lys rødvin af relativ lethed med både syre og tannin og kræver således en præcis vinifikation, men da fremviser den også en forunderlig lokalkarakter og er et skønt alternativ, hvis man ikke ønsker at drikke en tungere vin. Hos Accornero får Grignolino lov til at spille første-violin og planterne står på favoriserede positioner. Husets stolthed Grignolino del Monferrato Casalese Bricco del Bosco Vigne Vecchie er dybere og rigere med, en sjælden, lagringsværdig og anmelderrost vin med entusiastiske følgere.



Datter Giulia Accornero

Som Accorneros nyeste projekt hjemtager vi også deres spændende og særdeles vellavede Derthona Colli Tortonesi Timorasso. Her er der tale om en lokal druesort med sin helt egen - og ikke mindst virkelig karakteristisk karakter, som adskiller denne vin fra hovedparten af italienske hvidvine. Vinen flaskelagres i 2 år før frigivelse, og første årgang var baseret på høsten 2023. Vi glæder os til at følge denne herlige vin fremover.

[www.accornerovini.it](http://www.accornerovini.it)

# ACCORNERO

## — PIEMONTE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Derthona Colli Tortonesi Timorasso DOC (Nyhed)</b>	<b>2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>138,00</b>

100% Timorasso. Gæres i temperaturkontrollerede ståltanke. Lagres 2 år på flaske før frigivelse.



RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Piemonte Barbera DOC CampoMoro</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>80,00</b>

100% Barbera. Udbytte 70 hl/ha. Gæres i temperaturkontrollerede tanke. Der benyttes ikke kulturgær. Lagres 6 måneder på stål med afsluttende flaskelagring.

<b>Barbera del Monferrato DOC Giulina</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>112,00</b>
<b>Barbera del Monferrato DOC Giulina</b>	<b>2023</b>	<b>0,375</b>	<b>12/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>72,00</b>

100% Barbera fra stokke plantet i 1980,1990 og 2000. Gæres med neddykket hat og pump over. Der benyttes ikke kulturgær. Lagres på stål og 500 liters brugte tonneaux i 12 mdr.

<b>Barbera del Monferrato Sup. DOCG Bricco Battista</b>	<b>2018</b>	<b>0,75</b>	<b>6/owc</b>	<b>Ja</b>	<b>220,00</b>
---	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Barbera. Udbytte 35 hl/ha. Gæres med neddykket hat og pump over. Der benyttes ikke kulturgær. Modnes 12 måneder på 500 liters franske tonneaux.



<b>Barbera del Monferrato Superiore DOCG Cima Ris.</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>6/owc</b>	<b>Ja</b>	<b>348,00</b>
--	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Barbera fra stokke plantet i 1968. Gæres med neddykket hat og pump over. Der benyttes ikke kulturgær. Modnes 36 måneder på tonneaux og 24 på flaske. Ufiltreret.

<b>Grignolino Monf. Casalese DOC BdB Vigne V.</b>	<b>2017</b>	<b>0,75</b>	<b>6/owc</b>	<b>Ja</b>	<b>322,00</b>
---	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Grignolino fra stokke plantet i 1961. Udbytte 35 hl/ha. Macereres med skaller i 40 dage. Lagres 30 måneder på franske tonneaux samt 24 måneder på flaske før frigivelse.

# GIANFRANCO ALESSANDRIA

## — PIEMONTE —

Denne lille familiedrevne ejendom blev grundlagt i 1986 da Gianfranco Alessandria (f. 1959) overtog forældrenes gård med 4 tilhørende ha på San Giovanni i Monforte d'Alba. Druerne blev først solgt, men Gianfranco var ikke tilfreds med de priser, der kunne opnås, og begyndte at omgås kredsen af Barolo Boys, der gladelig delte ud af deres produktionsfilosofi, og fandt ud af, at han ønskede at blive vinproducent. Han flaskede de første 1000 flasker Barolo 1991, mens 1992'eren blev solgt som bulk. Han modtog de eftertragtede 3 bicchieri i Gambero Rosso for sin Barolo 1993, og San Giovanni fik cru-status i 1995 og samme år lavede han den første Barolo San Giovanni fra 1,5 ha med druer fra de mest velplacerede planter, sat i 1969.



Gianfranco med sin hustru Bruna

Den første årgang af den ambitiøse Barbera d'Alba Vittoria, fremstillet med druer fra planter fra 1935 på ca. 1 ha på San Giovanni, blev også lavet i 1995. Inspireret af Elio Altare arbejdede Gianfranco økologisk i markerne, uden brug af syntetiske sprøjtemidler og kunstgødning, men dog med brug af svovldioxid og kobbersulfat, som det er tilladt indenfor økologisk dyrkning. Der gennemførtes grønthøstninger for at holde udbyttet lavt og det understøttede vinenes frugtbetonede Barolo Boys-stil. Som årene gik, opbyggede ejendommen et ry for kvalitet, med mange anerkendelser i den kritiske presse, og Gianfranco og Brunas døtre voksede op og fik smag for

at være vinproducenter. Vittoria blev officielt aktiv i 2009 og hendes lillesøster Marta, der er uddannet ønotekniker fra vinskolen i Alba, blev for alvor aktiv i 2013, og de er løbende blevet mere og mere involverede i driften.



Marta præsenterer Barolo MGA "San Giovanni"

På dette tidspunkt var familien begyndt at moderere den tidlige tilgang til hvad man kunne kalde en sen-Barolo Boys stil, og man sigter mod at lave mere friske, elegante og mindre fadprægede vine: Barbera d'Alba er saftig og indbydende, Langhe Nebbiolo viser en skøn, floral primærrugtighed og definitivt klasse, Barbera d'Alba Vittoria lagres på 25-40% nye barriques, mens Barolo lagres på 20% nye barriques og Barolo San Giovanni lagres på 40-45% nye barriques.

Der laves i alt 8 vine fra 7 ha og blot 45.000 flasker årligt, og det er en meget veldrevet ejendom med overbevisende vine. Det skal bemærkes, at Gianfranco Alessandria også fremstiller en Dolcetto d'Alba, som vi dog p.t. ikke tager hjem.

Døtrene Vittoria og Marta er nu sikkert på plads og er i dag med til at varetage alle aktiviteter på vinbruget, og er blevet vigtige ansigter udadtil.

[www.gianfrancoalessandria.com](http://www.gianfrancoalessandria.com)

# GIANFRANCO ALESSANDRIA

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	<b>2024/2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>97,00</b>

100% Barbera. Lagret på ståltanke. Fra 45-50 år gamle vinstokke.



<b>Barbera d'Alba Vittoria DOC</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>200,00</b>
------------------------------------	------------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

100% Barbera. Lagret på barriques (heraf 45% nye). Fra 60+ år gamle vinstokke. Fra S. Giovanni-marken.

<b>Langhe Nebbiolo DOC</b>	<b>2023/2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Ja</b>	<b>126,00</b>
----------------------------	------------------	-------------	--------------	------------------	---------------

100% Nebbiolo. Lagret 6-7 måneder på barriques (90% brugte og 10% nye).



<b>Barolo DOCG</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>212,00</b>
--------------------	------------------	-------------	--------------	--------------	---------------

100% Nebbiolo. 24 mdr. på barriques (heraf 25% nye).

<b>Barolo San Giovanni DOCG</b>	<b>2019</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få flasker</b>	<b>328,00</b>
---------------------------------	-------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

<b>Barolo San Giovanni DOCG</b>	<b>2020</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>328,00</b>
---------------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

<b>Barolo San Giovanni DOCG</b>	<b>2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>328,00</b>
---------------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

<b>Barolo San Giovanni DOCG Magnum</b>	<b>2018/2019</b>	<b>1,50</b>	<b>1/owc</b>	<b>Få fl./Ja</b>	<b>650,00/712,00</b>
--	------------------	-------------	--------------	------------------	----------------------

100% Nebbiolo fra San Giovanni-marken i Monforte. 24 mdr. på barriques (heraf 45% nye).

# ELIO ALTARE

— PIEMONTE —



Elio Altare med frue og døtre (Silvia Altare længst til højre)

Elio Altare (f. 1950) er en af Langas helt store barolisti, og var en ledende skikkelse i den revolutionære bevægelse, der mod slutningen af 1970'erne og frem blev kendt som the Barolo Boys, og han har udviklet og præget mange af dens bærende tankegange.

The Barolo Boys udgjorde, og udgør stadig, en løs, uformel netværksorganisering af selvstændige vinproducenter, der mente, at vinene fra Barolo og Barbaresco fortjente en større anseelse. Igennem generationer havde området været præget af svære tider med trange kår, og gruppen oplevede, at det var blevet stillestående og at forældede traditioner og stivnede opfattelser stod i vejen for fremskridt. Det handlede dermed også om andet end vin, og the Barolo Boys ønskede bedre levevilkår og at udvikle områdets almindelige velstand.

På vinsiden arbejdede de, lidt forenklet udtrykt, med at nedsætte høstudbytter, forkorte macerationstider, og udskiftede de store botti af slavensk eg med helt og delvist nye franske barriques. Elio har udtrykt sin selvforståelse på familiens etiket: Elio Altare - Viticoltore: Vindyrker. Det falder i tråd med den grundtanke, at frembringelsen af stor Barolo begynder med sunde, velmodnede druer fra unik-

ke dyrkningssteder, som udtrykker sig i den færdige vin. Hans filosofi er stærkt formet af en Bourgogneoplevelse i januar 1976, der blev en anledning til at gentænke hvad Barolo også kunne være: En af verdens mest formidable vine, Nebbiolo-tro, men med en smidig tanninstruktur, en Barolo, som skulle smage godt gennem hele udviklingsforløbet, og som var ren, mindre barsk og mere overdådigt frugtpræget end traditionens vine.

Siden har de fleste Barolo Boys modificeret produktionsfilosofien, men på Altare-vinbruget har man holdt fast i det grundlæggende: Vinene har i det store og hele bevaret deres stil, men det er dog alligevel som om man har arbejdet med, at reducere fadenes indflydelse, og de fremstår mere elegante end nogensinde før.

Elio er stadig aktiv og svæver over vandene, men den ældste og meget energiske datter Silvia har længe været dybt engageret i alle aspekter af driften og overtog det lille økologisk drevne vinbrug i 2016.

[www.elioaltare.com](http://www.elioaltare.com)

# ELIO ALTARE

— PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Sept.	108,00
100% Dolcetto fra La Morra. Lagret først 3 uger på brugte barriques derefter 10 mdr. på ståltanke.					
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Sept.	145,00
100% Barbera fra La Morra. Lagret på brugte barriques i 5-6 mdr.					
<b>Langhe Larigi DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	435,00
100% Barbera fra ca. 50 år gamle vinstokke i La Morra. Lagret 18 mdr. på 100% nye barriques.					
<b>Langhe La Villa DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	435,00
60% Barbera og 40% Nebbiolo fra La Morra. Lagret 18 mdr. på 100% nye barriques..					
<b>Langhe Giàrborina DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	435,00
100% Nebbiolo fra Arborina-marken i La Morra. Lagret 18 mdr. på 100% nye barriques.					
<b>Barolo DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	378,00
100% Nebbiolo. Lagret 24 mdr. på barriques (heraf 20% nye).					



<b>Barolo Vigna Arborina DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	575,00
<b>Barolo Vigna Arborina DOCG Magnum</b>	2022	1,50	1/owc	Efterår, Fordeling	1.176,00
100% Nebbiolo fra Arborina-marken. Lagret 24 mdr. på barr. (heraf 20% nye).					
<b>Barolo Cerretta Riserva DOCG</b>	2020	0,75	6/pap	Ej produceret	
<b>Barolo Cerretta Riserva DOCG Magnum</b>	2020	1,50	1/owc	Ej produceret	
100% Nebbiolo fra Cerretta-marken i Serralunga.					
<b>Barolo Cannubi DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	1.061,00
<b>Barolo Cannubi DOCG Magnum</b>	2022	1,50	1/owc	Efterår, Fordeling	2.152,00
100% Nebbiolo fra Cannubi-marken i Barolo. Lagret 24 mdr. på barriques (heraf 30% nye)					
<b>Barolo UnoPerUno DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	1.577,00
100% Nebbiolo fra de bedste dele af Arborina-marken. Som navnet antyder, er druerne udvalgt enkeltvis!					

GRAPPA	VOL.	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Grappa di Barbera</b>	42%	0,50	6/pap	Ja	237,00
Grappa på Barbera. Uden fadlagring.					
<b>Grappa di Barolo</b>	42%	0,50	6/pap	Ja	237,00
Grappa på Nebbiolo. Uden fadlagring.					

Alessandro Boido overtog ejendommen fra faderen i 1988, men CADGAL er officielt grundlagt i 1997 og er beliggende i Valdivilla, i kommunen Santo Stefano di Belbo. Der er 13,9 ha med jord udlagt til vindyrkning, og vinbruget har på kort tid etableret sig som en førende specialist i fremstilling af unikke Moscato d'Asti. Denne friske, perlede dessertvin er med sin lave alkohol, moderate sødme, og inciterende velduft af knuste Moscato Bianco di Canelli druer ganske enestående for Piemonte. Netop Santo Stefano di Belbo regnes med Canelli og Loazzolo som et af de få Grand Cru dyrkningsområder for druen, blandt andet fordi jorden er rig på sand, kalk og limsten, og ingen steder opnås mere raffinerede og frydefuldt detaljerede vine end her, vine med en præcis og diskret ødselhed, som ikke er overgjort.

CADGAL er særligt berømt for Moscato d'Asti Vigna Vecchia (Vite Vecchia), som kommer fra 60+ år gamle planter fra i alt 1 ha i Valdivilla, som er beplantet med en gammel klon af Moscato Bianco di Canelli og det var også med denne vin at vinbrugets historie for alvor tog fart.



Alessandro Boido solgte i 2023 ejendommen til Alessandro Varagnolo (se foto), da han ønskede at trække sig tilbage og bruge mere tid sammen med sin familie. Indtil videre kører CADGAL videre i samme ånd med formålet om fortsat at vedligeholde og udvikle det fantastiske arbejde, som

Alessandro Boido har skabt gennem årene for at vise de allerbedste sider af Moscato-druen.

Moscato d'Asti fremstilles i lukkede temperatur-kontrollede tryktanke kaldet autoklaver, hvor mosten holdes tæt ved frysepunktet, og gæres, når det er ønskeligt, typisk op til omkring 5-5,5%, hvilket efterlader en let perlede vin med restsødme og en skøn, frisk primærfrugtig druekarakter. Den almindelige anbefaling er, at Moscato d'Asti skal nydes mens den er ung og frisk, men hos CADGAL mente man, at der var et større kvalitetspotentiale i vintypen end som så, vine med større intensitet og sågar også med lagringspotentiale. Under de rette omstændigheder antager Moscato d'Asti med flaskelagring et mere mineralsk, tertært udtryk med helt unikke aromaer.

Med fundet af den rigtige mark fremstillede Alessandro Boido i 1997 den første Moscato d'Asti Vigna Vecchia, der blev lagret køligt og ideelt og først frigivet efter 5 år, og det er siden en praksis, der er blevet fulgt. Denne vin er selv sagt både kostbar og unik. Siden er 2 andre kommet til, en Moscato d'Asti Lumine fra 8 ha med ca. 15-40 år gamle planter, som er skønt kvalitetspræget og den mest ligefremme i porteføljen og det er en vin, der frigives tidligt og den tappes vanligtvis tre gange over et år; dertil en Moscato d'Asti Canelli Sant'Ilario som kommer fra 60-70+ år gamle planter på 1,2 ha, fordelt på to sydøstvendte plots, den gæres i foråret efter høsten og lagres kortvarigt og frigives i sensommeren, næsten et år efter druerne er plukkede, og det giver vinen tid til at udvikle større kompleksitet. Derudover hjemtager vi også CADGAL's fine Asti (Spumante), som er i særklasse for vintypen. Den alkoholiske gæring foretages i to tempi, for at give mindre bitterhed.

Generelt arbejdes der med lave høstudbytter: Moscato d'Asti Lumine (ca. 70 hl/ha); Moscato d'Asti Sant'Ilario (ca. 55 hl/ha); Moscato d'Asti Vite Vecchia (ca. 40 hl/ha). Der høstes sent og druerne har dermed længere hængetid end det vanligtvis ses, og til topvinen anvendes ofte omkring 5% uve passite. Ejendommen er in conversione biologico, dvs jorden dyrkes økologisk, men det er endnu et åbent spørgsmål om man også ønsker certifikation i kælderens.

[www.cadgal.it](http://www.cadgal.it)

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Moscato d'Asti DOCG Lumine</b>	<b>2024/2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Sommer</b>	<b>86,00</b>
<small>100% Moscato Bianco. Gæres i autoclave ved ca. 16-18 grader Celcius til 5% alkohol er opnået. Vinifikation færdig efter 50 dage. Flaskes under tryk min. 3 gange årligt.</small>					



<b>Moscato d'Asti DOCG Sant'Ilario</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Ja</b>	<b>113,00/147,00</b>
<small>Fremstillet på Moscato Bianco. Gæres i autoclave i 2 omgange. Første gæring til 2-3% alkohol og i foråret så op til 5%. Flaskes i maj måned. Vinstokke mellem 60-70 år gamle.</small>					

<b>Moscato d'Asti DOCG Vite Vecchia</b>	<b>2018</b>	<b>0,75</b>	<b>3/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>317,00</b>
<small>100% Moscato Bianco fra 70 år gamle stokke. Gæres i autoclave i 2 omgange. Første til 2-3% alkohol og i foråret så op til 5%. Graves ned i sand hvor vinen modnes i 48 mdr.!</small>					



MOUSSERENDE	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Asti DOCG</b>	<b>NV</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>93,00</b>
<small>Fremstillet på Moscato Bianco. Gæres i autoclave til 7% alkohol er opnået. Vinifikation færdig efter ca. 60 dage. Flaskes under tryk 2 gange årligt for at bevare friskhed.</small>					

# CASCINA FONTANA

## — PIEMONTE —

Denne ejendom blev grundlagt i 1995 af Mario Fontana, der er født i en vinfamilie, som allerede i midten af 1700-tallet ejede omkring 5 ha vinmarker i Castiglione Falletto og tilknytningen til denne kommune er forblevet stærk. Vingården ligger i Frazione Perno di Monforte d'Alba, ca. 15 km fra byen Alba i regionen Piemonte. Han driver Cascina Fontana med hustruen Luisa og deres to børn Edoardo og Vasco, og der er nu 7 tilhørende ha vinmarker, som er dedikeret til traditionelle Langa-druesorter som Dolcetto, Barbera og Nebbiolo.

Mario, der er i familie med Maria Teresa Mascarello fra Cantina Bartolo Mascarello, har lært at lave vin af sin bedstefar Saverio, og han forstår sig selv som en traditionel fortolker af Barolo. En stor del af hans tilgang i mark og kælder er come una volta, som det var engang. Mario taler om il mio Barolo, fordi vinene udtrykker de valg, han har taget, og de bliver dermed også vidnesbyrd om ham. Familien lever tæt med jorden og følger dyrkningssæsonernes og naturens rytmer og arbejdet er en del af deres livsform. En Barolo udtrykker ifølge Mario ideelt set den karakter og ånd, der var typisk for den klassiske langarolo, og altså en person fra området: Vinen skal have en styrke, vedholdenhed og værdighed, dignità, og den kan være streng, men er også ærlig. Barolo viser sig ikke altid på en ligefrem måde, og det tager tid og kræver erfaring og tålmodighed at lære den at kende. Il mio Barolo, som Mario med et gran af nostalgi forstår den, er en Barolo come una volta. Det er værd at fremhæve, at de karakterfulde vine er rene, vel-lavede og udtalt finesserige, og med Marios egne ord, så udtrykker de il gusto della mia terra, dvs. smagen af min jord. Stilmæssigt er de da også beslægtede med vinene fra Bartolo Mascarello.

Der arbejdes økologisk i vinmarkerne, men Mario ønsker ikke certifikation, fordi han forbeholder sig retten til at intervenere med de nødvendige midler, hvis det skulle blive nødvendigt, og han foretrækker desuden at sige, at familien arbejder "samvittighedsfuldt".

Den ambitiøse Barbera d'Alba lagres først på cement og derefter i 12 måneder på brugte barriques uden toastning,

og de små fade er gode til at afrunde vinen. Langhe Nebbiolo er seriøs og balanceret og udtrykker den lidt mere primærfrugtige side af Nebbiolo. Barolo er en Barolo Classico, der fremstilles efter assemblaggio-metoden, hvor druer fra forskellige lokaliteter og kommuner blandes med henblik på at skabe et harmonisk udtryk. Druerne udvælges fra 0,5 ha på MGA Villero i Castiglione Falletto, 1,2 ha på Valletti, der er en del af MGA Mariondino i Castiglione Falletto, og fra 0,6 ha på Vigna Gallinotto på MGA Giachini i Annunziata di La Morra. Der gæres med de naturlige gærstammer fra drueskindene, vinen botti-lagres og svovles minimalt (30-35 mg svovl/liter). Som det er tilfældet med Marios øvrige vine, så klares der ved naturlig gravitation og der filtreres ikke.

Barolo del Comune di Castiglione Falletto er en hyldest til den kommune, hvor Marios side af familien kommer fra. Den fremstilles af selekterede druer fra Villero og Valletti, og det angives med bogstaverne V.V. på etiketten. Vinen fremstilles med ca. 40 dages maceration og lagres i 2 år på botti di rovere di Slavonia. Det er en magtfuld Barolo af stort raffinement.

Den dybe Barolo del Comune di Monforte d'Alba laves også efter traditionelle forskrifter, og druerne kommer fra en lejet lokalitet på MGA Perno nær familiens hus.



Mario Fontana i hopla under en af vores smagninger

[www.cascinafontana.com](http://www.cascinafontana.com)

# CASCINA FONTANA

## — PIEMONTE —

RØDVIN HØST LITER KASSE PÅ LAGER LISTEPRIIS



RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIIS
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	138,00
<small>100% Barbera. Lagret 12 mdr. på brugte barriques.</small>					
<b>Nebbiolo d'Alba DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	163,00
<small>100% Nebbiolo. Lagret 12 mdr. på brugte barriques.</small>					



<b>Barolo DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår	429,00
<b>Barolo DOCG Magnum</b>	2022	1,50	6/pap	Efterår	879,00
<small>100% Nebbiolo. Lagret 24 mdr. på 25 hl. botti, 12 mdr. på stål og 12 mdr. på flaske.</small>					
<b>Barolo del Comune di Monforte d'Alba DOCG</b>	2021	0,75	6/owc	Få flasker	490,00
<b>Barolo del Comune di Monforte d'Alba DOCG</b>	2022	0,75	6/owc	Februar 2027	538,00
<small>100% Nebbiolo fra marken Perno i Monforte d'alba. Lagret 24 mdr. på 25/27 hl. botti, 12 mdr. på stål og 12 mdr. på flaske.</small>					
<b>Barolo del Comune di Castiglione Falletto DOCG</b>	2021	0,75	6/owc	Ja	536,00
<b>Barolo del Comune di Castiglione Falletto DOCG</b>	2021	1,50	1/owc	Få flasker	1.092,00
<b>Barolo del Comune di Castiglione Falletto DOCG</b>	2022	0,75	6/owc	Februar 2027	630,00
<b>Barolo del Comune di Castiglione Falletto DOCG</b>	2022	1,50	1/owc	Februar 2027	1.280,00
<small>100% Nebbiolo fra markerne Villero og Valletti i kommunen Castiglione Falletto. Lagret 24 mdr. på 25/27 hl. botti, 12 mdr. på stål og 12 mdr. på flaske.</small>					

# GIAN LUCA COLOMBO

## — PIEMONTE —

Gian Luca Colombo (f. 1983) grundlagde vinbruget i 2011 og hans cantina ligger i Roddi, der er en af de 11 kommuner i Barolo DOCG-produktionszonen. Han omtaler sig selv som enologo e viticoltore, vinmager og vindyrker, og tilhører en ny generation af Langaproducenter med et eget fornyelsesprojekt og egen smagsæstetik og vi tøver ikke med at kalde ham avantgarde i ordets bedste betydning: Hans tilgang udtrykker ikke blot en gennemgribende produktionsfilosofi, men markerer også et nybrud i forhold til tidligere og han er afgørende med til at udfordre forestillingerne om Langas vine, ved at vise, hvordan de også kan være. Gian Luca er på forkant med udviklingen i området og er drevet af både nysgerrighed og videnskabelig indsigt, men han har også en stærk bevidsthed om traditionen og han opfatter det som en styrke, at han ikke er begrænset af familiebestemte måder at gøre tingene på og det giver ham en frihed i forhold til at træffe egne beslutninger og føre dem ud i livet. Vi forstår hans projekt som et forsøg på at forny eller opdatere den allerede opdaterede traditionalisme og vil udvikle dette nøjere i det følgende.



Gian Luca har en kandidatgrad i vindyrkning og ønologi fra Torino Universitet (fra 2010) og har mange års praktisk erfaring som ønolog, konsulent og winemaker også for andre producenter og i 2014 modtog han den såkaldte Giulio Gambelli-award og blev kåret som Italiens bedste unge ønolog under 35 år. Hans tilgang i marken og i kælderen er oplyst af moderne videnskabelige indsigter, men

er også forment af Langas historie og i marken arbejdes økologisk og ofte eksperimenterende og med fokus på vinplanternes sundhed for at opnå det bedste tænkelige druemateriale. Dette fokus leder ham til at eksperimenter med alternative dyrkningsformer i marken, således at han også kan undgå at anvende pesticider, fungicider og herbicider. Hans vineyard management inkluderer derfor både eksperimenter med rodstokke, opbindings- og beskærings-systemer og han er tilhænger af den såkaldte Simonit & Sirch method, udviklet af italienerne Marco Simonit og Pierpaolo Sirch, en metode, som blandt andet også anvendes hos Domaine Leroy i Bourgogne og Chateaux Latour, Ausone og d'Yquem for at nævne nogle højtprofilerede producenter. Han eksperimenterer dog også med buskdyrkning og han arbejder sammen med en entomolog for at kunne undgå uønskede insekter i markerne og tiltrække ønskede og han afprøver måder, hvormed han kan undgå brugen af kobbersulfat i marken: Kobbersulfat anvendes til bekæmpelse af meldug og kan ophobes i jorden og kan blandt andet skade bier.

I kælderen arbejder han med lange macerationstider ved meget lave temperaturer og han foretrækker botti di rovere til lagring af sine vine og er stærkt forbeholden over for nye, toastede barriques. Forenklet sagt arbejder han på at forny den allerede opdaterede traditionalisme og stilmæssigt kunne man måske derfor tale om nytraditionalisme.

Vinene emmer af saftig frugt og er karakteriseret ved en udsøgt balance og stor drikbarhed. Gian Luca foretrækker vine med moderat alkohol og selv om årgangene i Langa generelt er varmere end nogensinde før, så formår han ofte gennem intelligent markarbejde at skabe kølige, friske vine. Han har som den første i Langa for alvor knækket koden for Pinot Nero, der er særligt enigmatisk her og den er blandt Italiens fineste; Barbera d'Alba og Nebbiolo d'Alba er af enestående kvalitet og i årgang 2016 fremstillede han den første Barolo under eget navn.

[www.gianluccolombovini.it](http://www.gianluccolombovini.it)

# GIAN LUCA COLOMBO

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Vino Rosso NU</b>	<b>2023/2024</b>	<b>1,00</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>119,00</b>

Fremstillet af et mix af Dolcetto (fra Dogliani), Barbera, Nebbiolo og Pinot Nero med lang maceration. Lagres 3 måneder på botti. Ingen klaring eller filtrering. Literflaske.



<b>Verduno Pelaverga</b>	<b>2024/2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>149,00</b>
--------------------------	------------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

100% Pelaverga fra to marker beplantet i 2017. Første årgang. Macereret i 25 dage og efterfølgende lagret i amfora (terracotta) frem til april.

<b>Barbera d'Alba Superiore DOC</b>	<b>2023/2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>155,00</b>
-------------------------------------	------------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

100% Barbera. 23-37 dages maceration ved lave temperaturer. Lagrer 9 måneder på botti og brugte tonneaux. Ingen klaring eller filtrering.



<b>Langhe Nebbiolo DOC</b>	<b>2022/23/24</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja/Efterår</b>	<b>167,00</b>
----------------------------	-------------------	-------------	--------------	----------------------	---------------

100% Nebbiolo. Ca 40 dages maceration ved lave temperaturer. Lagrer 9-10 måneder på botti og brugte tonneaux. Ingen klaring eller filtrering.

<b>Langhe Pinot Nero DOC</b>	<b>2023/2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>179,00</b>
------------------------------	------------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

100% Pinot Nero med lang maceration. Lagres 10+ måneder på botti fra Stockinger samt lille andel på amfora. Ingen klaring eller filtrering.

<b>Barolo N.I.C.B.A.R.R. DOCG</b>	<b>2020</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>350,00</b>
-----------------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Nebbiolo fra Bricco Ambrogio, R. di Santa Maria di La Morra, Ravera. Macereret i 40 dage med skind. Herefter 20 mdr. på store fade samt 6 mdr. på amfora/beton. Ufiltreret

<b>Barolo N.I.C.B.A.R.R.B. DOCG</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>358,00</b>
-------------------------------------	------------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

100% Nebbiolo fra Bricco Ambrogio, R. di Santa Maria di La Morra, Ravera, Bussia. Macereret i 40 dage med skind. Herefter 20 mdr. på store fade, 6 mdr. på amfora/beton. Ufiltreret.

<b>Barolo Ravera DOCG</b>	<b>2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få flasker</b>	<b>469,00</b>
---------------------------	-------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

100% Nebbiolo fra MGA Ravera di Novello. Macereret i op til 40 dage med skind. Herefter lagres på brugte egefade. Klares ved naturlig gravitation. Ufiltreret.

# GIACOMO CONTERNO

## — PIEMONTE —

Morgendis over Francia



"Hvis jeg blev bedt om at udpege den 'rigtige' Barolo – den vin, som fortalte historien om Barolo i én flaske – så ville det blive Giacomo Conternos. Ikke alene hører Cascina Francia og Monfortino til de absolut mest vellavede af traditionalisternes vine, de har også det virilt maskuline præg, som ifølge min børnelærdom hører til en arketypisk Barolo. Og ikke at forglemme er disse vine de mest længelevende, hele regionen har at byde på."

Ovenstående er et citat fra Søren Franks 'Barolo & Co.' 2001.



Roberto Conterno fører i dag G. Conternos traditionelle stil videre. Til venstre store gæringsfade.

Familien Conterno har siden 1770 dyrket vin i Piemonte. Om det er denne lange tilknytning til området der gør det, vides ikke, men i hvert fald findes der ikke nogen anden producent der i den grad er synonym med traditionel Barolo. Men at tale om stil i forbindelse med Conternos vine er underordnet i forhold til den kvalitet der præsenteres. Der er ganske enkelt tale om den mest velstrukturerede, nuancerede og længstlevende vin der kan købes for penge! Intet mindre.

Fra ejendommens ca. 17 hektar bliver der årligt produceret ca. 50.000 flasker – Barolo og Barbera d'Alba. Alle Conternos vine stammer indtil for nylig fra samme mark:

Francia i den sydlige del af Serralunga d'Alba. Tidligere lavede Conterno også Dolcetto d'Alba og Freisa, men disse planter er blevet trukket op for at få plads til flere Nebbiolo og Barbera-stokke. Produktionen er derfor lavere end normalt, men når de nye planter begynder at yde, bør produktionen stige til 70-80.000 flasker årligt.

Husets absolutte stjerner er Barolo Francia og Barolo Riserva Monfortino. Sidstnævnte er et ekstremt produkt, der kun bliver produceret i de bedste år og kun af de absolut bedste druer. Vinen er således kun produceret 19 gange de sidste 50 år. Monfortino er således ikke en markangivelse men en speciel selektion af druer fra Francia-marken, og det er kun de allerbedste druer, som på grund af vinificeringsmetoderne kan bruges til at lave Monfortino. Forskellen på de to Baroli er, at Francia får styret gæringen så den ikke overstiger 30 grader celsius, medens Monfortino får lov til at gære frit med temperaturer helt op til 36 grader. Det kan kun lade sig gøre med druer af speciel høj kvalitet, og derfor laves Monfortino heller ikke i alle årgange. Lagringen er også ekstrem: hvor Francia lagres i ca. 48 måneder på store fade bliver Monfortino lagres 72 måneder på de store botti.

Som en lille kuriositet kan det nævnes, at Conterno følger forskrifterne for et økologisk brug – uden dog at skilte med det. Nyheder fra Conterno er som regel sjældnere end paveskift i Vatikanet. Med overtagelsen af marken Cerretta i Serralunga d'Alba, sendte Conterno i 2010 to nye vine på markedet. Der er tale om en Barbera d'Alba og en Barolo fra Cerretta-marken i det nordlige Serralunga d'Alba. Begge vine kommer i stærkt begrænsede mængder. Senest har Conterno erhvervet 9 hektar af den anerkendte mark Arione, som er nabo til Francia. Arione går for at være en af Serralungas allerbedste placeringer. Første årgang herfra var 2015.

# GIACOMO CONTERNO

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIK
--------	------	-------	-------	----------	-----------



<b>Barbera d'Alba Francia DOC</b> 100% Barbera fra Francia. Lagret på 50 hl. botti i 24 mdr.	2024	0,75	12/pap	Efterår, Fordeling	446,00
<b>Barbera d'Alba Cerretta DOC</b> 100% Barbera fra Cerretta-marken. Lagret på 50 hl. botti i 24 mdr.	2024	0,75	12/pap	Efterår, Fordeling	446,00
<b>Nebbiolo d'Alba Arione DOC</b> 100% Nebbiolo fra Arione-marken. Lagret på 50 hl. botti i 36 mdr. Første årgang var 2019.	2023	0,75	12/pap	Efterår, Fordeling	1.001,00
<b>Nebbiolo d'Alba Arione DOC Magnum</b> 100% Nebbiolo fra Arione-marken. Lagret på 50 hl. botti i 36 mdr. Første årgang var 2019.	2023	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	2.477,00



<b>Barolo Francia DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	1.485,00
<b>Barolo Francia Magnum DOCG</b> 100% Nebbiolo fra Francia. Lagret 4 år på store fade (50 hl. botti).	2022	1,50	6/pap	Efterår, Fordeling	3.455,00
<b>Barolo Cerretta DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	1.485,00
<b>Barolo Cerretta Magnum DOCG</b> 100% Nebbiolo fra Cerretta-marken. Lagret 4 år på store fade (50 hl. botti).	2022	1,50	6/pap	Efterår, Fordeling	3.455,00
<b>Barolo Arione DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	1.485,00
<b>Barolo Arione Magnum DOCG</b> 100% Nebbiolo fra Arione-marken. Lagret 4 år på store fade (50 hl. botti).	2022	1,50	6/pap	Efterår, Fordeling	3.455,00
<b>Barolo Riserva Monfortino DOCG</b> 100% Nebbiolo fra Francia-marken. Lagret 6 år på store fade (50 hl. Botti).	2020	0,75	1/owc	Efterår, Fordeling	4.297,00
<b>Barolo Riserva Monfortino Magnum DOCG</b> 100% Nebbiolo fra Francia-marken. Lagret 6 år på store fade (50 hl. Botti)	2020	1,50	1/owc	Efterår, Fordeling	9.192,00

# MATTEO CORREGGIA

## — PIEMONTE —

Dette vinbrug blev grundlagt i 1985 af Matteo Correggia (f. 1962-2001), der overtog en gård og 7 ha jord fra sin far. Ejendommen ligger i Canale i Roero, lidt nord for Barolo, og det var Matteo, der fokuserede driften på vin, og han lavede sine første vine i 1987 og blev snart en del af det revolutionære læringsfællesskab The Barolo Boys. Samtidig havde han en forståelse af, at de mere sandede jorde i Roero naturligt gav lettere, mere yndefulde og florale vine på Nebbiolo, og det betød også, at produktionsfilosofien skulle afstemmes derefter. Han ønskede at sætte Roero på landkortet og indførte økologiske dyrkningsmetoder, grønthøstning og lave udbytter og viste sig snart som en ualmindeligt talentfuld viticultore og vinmager.

Matteo blev gift med Ornella, og de fik børnene Giovanni (f. 1992) og Brigitta (1994). Han opbyggede en referencsættende portefølje af vine, og erhvervede mere jord, mest spektakulært i 1996, da han købte 5 ha på Rôche d'Ampsej. Matteo ansatte ønoteknikeren Luca Rostagno som sin højre hånd i 2000, og vi så Matteo sidste gang på VinItaly i 2001, før han blev samme år revet bort i forbindelse med en tragisk ulykke i vinmarken. Ornella videreførte vinbruget og det havde allerede i 2001 opnået den nuværende størrelse med 20 ha vinmarker. Luca Rostagno fortsatte med at lave vinene, og arbejder nu sammen med Giovanni Correggia (f. 1992), der blev færdiguddannet fra vinskolen i Alba i 2012. Vinbruget er fortsat med at befæste sin position og med at gøre vinene fra Roero mere velansete, og de første økologisk certificerede vine er fra 2019.

Vinene laves i en saftig og frugtbetonet stil, og siden 2016 har der slet ikke været anvendt nye små fade. Familiens pære-, melon- og citrus-duftende Roero Arneis er blandt områdets fineste, og Roero Arneis La Val dei Preti frigives sent og antager en mere mineralsk karakter, og begge laves på stål.

Barbera d'Alba og Roero er skønt primærfrugtige, og Barbera d'Alba Marun Superiore fortsætter med at udfordre Langas store vine på denne varietal. Roero La Val dei Preti Riserva fremviser en usædvanlig luftig dybde parret med en egen silket elegance, og Roero Rôche d'Ampsej Riserva har en Barolo-lignende og efterårsagtig karakter. Anthos Passito laves på Brachetto og er en sød, rødfrugtvin med et betagende rosenpræg.



[www.matteocorreggia.com](http://www.matteocorreggia.com)



# MATTEO CORREGGIA

## — PIEMONTE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Roero Arneis DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Ja	95,00

100% Arneis fra ca. 30 år gamle vinstokke. Ca. 30% af mosten gæres med en kort skindkontakt. Lagret 6 mdr. på ståltanke.

<b>Roero Arneis La Val dei Preti DOC</b>	2019	0,75	6/pap	Ja	147,00
--	------	------	-------	----	--------

100% Arneis - nøje udvalgte druer fra La Val dei Preti-marken. Gæres og lagres på stål (min. 4 måneders lagring) og efterfølgende 6 år på flaske. Aftappet med skruelåg.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	95,00

100% Barbera fra Roero, Canale. Lagret 3 mdr. på brugte barriques og ca. 6 mdr. på ståltanke.

<b>Barbera d'Alba Marun DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Efterår	168,00
<b>Barbera d'Alba Marun DOC Magnum</b>	2017/2018	1,50	1/gave	Få fl./Få fl.	340,00

100% Barbera fra Marun-marken i Roero. Macereret på temperaturreguleret stål i 8-10 dage. Lagret efterfølgende på 30 hl botti og brugte barriques i mindst 4 måneder.



<b>Roero DOCG</b>	2021/2023	0,75	6/pap	Ja/Efterår	98,00
-------------------	-----------	------	-------	------------	-------

100% Nebbiolo fra Canale. Macereret i ca. 8 dage på temperaturregulerede ståltanke. Lagret 6 mdr. på brugte barriques og 6 mdr. på ståltanke samt 6 måneder på flaske.

<b>Roero Riserva La Val dei Preti DOCG</b>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Ja	163,00
--	-----------	------	-------	-------	--------

100% Nebbiolo fra Roero, Canale. Gæret på temperaturregulerede ståltanke i 10-12 dage. Herefter lagret i 11 mdr. på en kombination af 30 hl. botti og brugte barriques.

<b>Roero Riserva Rôche d'Ampsej DOCG</b>	2018/2021	0,75	6/pap	Ja/Ja	246,00
--	-----------	------	-------	-------	--------

100% Nebbiolo fra Cru Rôche d'Ampsej. 4 parceller vinificeres hver for sig. 50% gæres ca. 10 dage på stål, 50% på 600 liters fade i 45-60 dage. Lagres 14 mdr. på brugte fade.

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Anthos Uve Stramature Brachetto VDT</b>	NV	0,375	6/pap	Ja	125,00

100% Brachetto passito fra Roero. Gæring på temperaturstyrede ståltanke i 20 dage, med 6-7 dages maceration. Efterfølgende lagres vinen i 6 måneder på stål.

# BARTOLO MASCARELLO

## — PIEMONTE —

Denne ejendom i Barolo kommune blev officielt grundlagt af Bartolomeo Mascarello og hans førstefødte søn Giulio (1895-1981) d. 1. januar 1920. Han lærte at lave vin af sin far og aftapningerne fra Cantina Mascarello fik hurtigt et ry for deres håndværksfremstillede kvalitet, som blev forbundet til familienavnet. Familiens assemblaggio-Barolo blev lavet med Nebbiolo fra forskellige lokaliteter, som det kendes fra commerciante-traditionen hos de store vinkøbmandshuse, men Cantina Mascarello ønskede at lave den af egne druer, og kunne styre alle processer i produktionen.

Den fortrylleskraft, der historisk er udgået fra denne Barolo kan henføres til flere forhold, men en særlig synergi synes at opstå, når grundmaterialet fra Rocche dell'Annunziata og Cannubi bringes sammen, og druerne fra de to vægter langt overvejende i den endelige assemblaggio, med typisk 40% hver. Nebbiolo da Barolo dyrkes på: 1,14 ha på Cannubi i Barolo kommune; 1,2 ha på Rocche dell'Annunziata i Frazione Annunziata di La Morra; 0,5 ha på Ruè og 0,38 ha på San Lorenzo, begge i Barolo kommunen.

Giulio lærte sin søn Bartolo (1927 - 2005) at lave vin, og han blev præget af faderens socialisme og antifascisme. Bartolo fik den ledende rolle i 1960'erne og ægtede Franca, og sammen fik de datteren Maria Teresa i 1967. Da Bartolo gik bort var han for længst en legende blandt Barolo-tifosi, og gennem tidernes skiftende strømninger havde han stædigt og højlydt holdt fast i den tilgang han havde lært af sin far. Hans berømte etiket med ordlyden: No barriques, no Berlusconi er blevet stående for eftertiden som et eksempel på en stærk og utvetydig kommunikation.



Maria Teresa Mascarello



Maria Teresa havde ikke forestillet sig et liv som vinproducent, men forligede sig med, at vinbrugets skæbne i realiteten stod og faldt med hende. Hun blev for alvor involveret i mark- og kælderarbejdet efter høsten i 1997, og øgede øjeblikkeligt kvaliteten og etablerede en ny sikkerhed i vinfremstillingen. Vinene laves stadig i faderens ånd, og hendes Barolo udtrykker al den ynde en venstreside Barolo kan have, og den har antaget en renhed og finesse, som er absolut fængslende.

Maria Teresa ejer blot 5,53 ha vinmarker og der laves ca. 30.000 flasker årligt, som fordeler sig på 5 vine, der er højt skattede og ekstremt eftertragtede; Freisa, Dolcetto d'Alba, Langhe Nebbiolo og ikke mindst den mytiske Barolo. Alt salg af disse flasker - uagtet vintype - sker på fordeling og er desværre ikke generelt tilgængelige, da vi kunne sælge mange gange det antal flasker, som vi bliver tilbudt fra Maria Teresa Mascarello...

# BARTOLO MASCARELLO

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Langhe Freisa DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	Ej oplyst
<small>100% Freisa. Har tidligere været gæret afslutningsvis på flaske, hvilket gav et prikkende/svagt perlende udtryk. Vinificeres i dag som en klassisk stille rødvin.</small>					
<b>Dolcetto d'Alba DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	Ej oplyst
<small>100% Dolcetto fra Barolo og La Morra. Lagret på store botti.</small>					
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	Ej oplyst
<small>100 % Nebbiolo fra Barolo og La Morra. Lagret på store botti.</small>					
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	Ej oplyst
<small>100% Nebbiolo fra Barolo &amp; La Morra. Lagret på store botti.</small>					



<b>Barolo (Cannubi/S. Lorenzo/Rué/Rocche) DCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår, Fordeling	Ej oplyst
<small>100% Nebbiolo fra Barolo &amp; La Morra. Lagret på store botti.</small>					
<b>Barolo (Cannubi/S. Lorenzo/Rué/Rocche) DCG</b>	2021	1,50	6/pap	Efterår, Fordeling	Ej oplyst
<small>100% Nebbiolo fra Barolo &amp; La Morra. Lagret på store botti.</small>					

# ANGELO NEGRO

## — PIEMONTE —



Familien Negro har været involveret i vinfremstilling siden 1670. Ejendommen ligger mellem Monteu Roero og Canale i Roero, lidt nord for Alba og nordvest for Langa, i regionen Piemonte, der hører til i den nordvestlige del af Italien. Roero har historisk været kendt for sin produktion af vin og frugt (særligt ferskner og Madernassa-pærer), og vinenes ry har været for opadgående gennem de seneste årtier, og området har udviklet en stærkere identitet og med rette. I modsætning til Langa har Roero en lettere og mere sandet jord, og det udtrykker sig på forskellig måde i områdets vine.

Den nuværende ejer Giovanni Negro råder over 70 ha vinmarksjord, og hovedvægten ligger på Roero-baserede vine, men der er også nogle marker i Barolo og Barbaresco. Der fremstilles en bred portefølje, med fokus på traditionelle sorter for området. Angelo Negro har to bæredygtighedscertifikationer, og der anvendes moderne teknologi i kælderens, men familien er godt forankrede i områdets vintraditioner og -historie.

Fra Angelo Negro hjemtager vi den fortrinlige Birbèt. Brachetto eller Birbèt, som den særlige variant også kaldes i Roero, er en ganske enestående, aromatisk blå drue. Navnet Birbèt betyder "slyngel", og henviser til at den her i området dyrkes "lidt drilsk" uden den traditionelle zone omkring Acqui.


Druen anvendes til ret forskelligartede vine og vintyper, men hos Negro giver den en unik dessertvin, som nærmest kan betegnes som et rødt modstykke til den elskelige Moscato d'Asti. Fremstillingen er basalt set den samme, som det også antydes på etiketten, hvor det angives: Mosto parzialmente fermentato, dvs. delvist fermenteret most, og fremstillingsmetoden er en variant af den såkaldte Charmat-Martinotti-metode, hvor den alkoholiske gæring foregår på termostyrede tryktanke af stål, der kendes om autoclaver. Gæringen stoppes når vinens alkohol har nået et niveau på omkring 5-6% vol., og den trykbyggende kuldioxid, som er et biprodukt af den alkoholiske gæring, efterlades i vinen.

Som i tilfældet med Moscato d'Asti handler det også her om at skabe en vin, hvor der er balance mellem sødme og friskhed, og den rammer familien med stor sikkerhed. Druens og denne vins kendetegn er en tindrende ren karakter med distinkte rosendufte, der på smukkeste vis parres med noter af jordbær. Den charmerende og alkoholmoderate Birbèt er et sikkert match til rabarber, jordbær og frugttærter, og i det hele taget til desserter, der inkluderer sommerens bær eller frisk frugt.

[www.angelonegro.it](http://www.angelonegro.it)

# ANGELO NEGRO

## — PIEMONTE —

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
					
<b>Birbèt MPF (Mosto Parzialmente Fermentato)</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>81,00</b>

100% Brachetto. Perlende sød rødvin på kun 5-6% alkohol.

# NERVI/CONTERNO

## — PIEMONTE —



Cantina Nervi blev grundlagt af Luigi Nervi i 1906 og er det ældste, stadig eksisterende vinbrug i Gattinara. Nervi ejer aktuelt 28,5 ha jord fordelt på nogle af de vigtigste cru'er i den omkring 100 ha store DOCG-dyrkningszone i Novara-Vercelli-højdedragene, ca. 80 km nordøst for Torino.

Området ligger for foden af Europas næsthøjeste bjerg, Monte Rosa, og bjergmassivet beskytter vinmarkerne mod kolde nordenvinde, men sikrer også en konstant alpin brise og passende nedbør. Geologisk set ligger Gattinara i hjertet af en 280 mio år gammel udslukt vulkan. Jorden her har et stort indhold af ler, der er sammenligneligt med det man finder i Serralunga d'Alba. Den er desuden rig på vulkansk rød porfy og granit, og har et højt indhold af jern, men den er også kalkfattig, hvilket er med til at sikre vine med en fin syreprofil og nerve.

Gattinara-vinene er derfor ranke og har en markant tanninstruktur og frigives sent, og dette er glimrende udtrykt i Nervis historiske motto: Nectar in tempore, således, at vinen skal bruge tid for at transformeres til en guddommelig drik.

Roberto Conterno købte i april 2018 90% af ejendommen, og 2018 var første årgang, hvor han og sønnen Gabriele havde den fulde ledelse. Overtagelsen trak overskrifter og katapulterede øjeblikkeligt interessen for Gattinara frem i forreste geled. Roberto Conterno gennemførte en omfattende reorganisering af kældrene, og har indstiftet den samme kompromisløse og velinformerede arbejdspraksis her, som kendes fra Giacomo Conterno-vinbruget i Langa, men tilpasset den særlige kontekst som Gattinara-dyrkningszonen udgør. Adspurgt om forskellen til Langa-vinene svarede Roberto Conterno, at han fandt vinene fra Gattinara lidt mere burgundiske.

Der laves 100.000-120.000 flasker årligt, fordelt på op til 5 etiketter: Der er en sjælden Jefferson Metodo Classico på 100% Nebbiolo (ca. 2000 fl. årligt) og en fortrinlig rosé kaldet Il Rosato. Gattinara laves på en selektion af druer fra Casecce (1 ha), Garavoglie (7 ha), Valferana og Molsino. Gattinara Valferana fremstilles fra 3-4 ha på vinbrugets i alt 8 ha på Vigna Valferana, hvis jord er særlig rig på jern og mangan. Gattinara Molsino laves med druer fra ca. 7-8 ha af ejendommens ca. 14,5 ha på Vigna Molsino, der af mange anses for at være Alto Piemontes fineste vinmark.

Gattinara-vinene er alle lavet på 100% Nebbiolo/Spanna og fremstilles med gæring og maceration på tini di rovere, som er koniske gæringsfade lavet af tysk og østrigsk eg, og der anvendes temperaturkontrol og 20-30 dages maceration afhængig af året. De lagres ca. 30-40 måneder på botti af tysk og østrigsk eg. Gattinara-aftapningen er veldetaljeret og fuld af ynde og kraft, mens vinen fra Valferana er dybere, men slank og med en umiddelbar streghed i sin fremtræden. Vinen fra Molsino er mere overdådig og er vidunderligt sammensat, og den har en magtfuld struktur.

# NERVI/CONTERNO

## — PIEMONTE —

ROSÉ OG MOUSSERENDE ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Il Rosato</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Udsolgt</b>	
<small>Fremstillet på Nebbiolo med op til 20% Uva Rara afhængig af årgang. Efter 6-7 timers separeres most fra skaller ved bleeding off (Saignée metode). Gæres og lagres på stål.</small>					
<b>Jefferson Spumante Rosé Zero Dosage</b>	<b>2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Oktober</b>	<b>413,00</b>
<small>Fremstillet på 100% Nebbiolo. Basisvin gæres temperaturstyret til ultimo februar. Herefter 2. gæring på flaske (ligger sur lie i 36 måneder) med efterfølgende 12 mdr. flaskelagring.</small>					



RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Gattinara DOCG</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Oktober</b>	<b>411,00</b>
<b>Gattinara DOCG</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få flasker/Oktober</b>	<b>1.153,00</b>
<small>100% Nebbiolo (Spanna) fremstillet på druer fra markerne Valferana, Molsino, Caravoglie og Casacce beliggende mellem 290 og 425 meters højde. Lagres 36 mdr. på store fade.</small>					



<b>Gattinara Vigna Valferana DOCG</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Oktober</b>	<b>804,00</b>
<b>Gattinara Vigna Valferana DOCG</b>	<b>2021/2022</b>	<b>1,50</b>	<b>1/gave</b>	<b>Få fl./Oktober</b>	<b>1.941,00</b>
<small>100% Nebbiolo (Spanna) fra Cru'en Valferana. Lagres 48 måneder på store fade og efterfølgende 6 måneder på cement. Flaskelagres yderligere 6 måneder før frigivelse.</small>					
<b>Gattinara Vigna Molsino DOCG</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Oktober</b>	<b>804,00</b>
<b>Gattinara Vigna Molsino DOCG</b>	<b>2021/2022</b>	<b>1,50</b>	<b>1/gave</b>	<b>Få fl./Oktober</b>	<b>1.941,00</b>
<small>100% Nebbiolo (Spanna) fra Cru'en Molsino. Lagres 48 måneder på store fade og efterfølgende 6 måneder på cement. Flaskelagres yderligere 6 måneder før frigivelse.</small>					

VINGLAS FRA ZWIESEL	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Sensory Degustations Glas</b>	<b>6/gave</b>	<b>Ja</b>	<b>336,00</b>
<b>Symphony Spumante Glas</b>	<b>6/gave</b>	<b>Få</b>	<b>360,00</b>
<small>Mundblæste krystalglas fremstillet i samarbejde mellem topproducenten G. Conterno og glasfabrikken Zwiesel. Udviklet til at fange flest mulige nuancer i store vine. Vejer &lt; 100 gram.</small>			

# LUIGI PIRA

— PIEMONTE —



Borgen i Serralunga, til højre Luigi Piras vingård

Luigi Pira-vinbruget hører hjemme i Serralunga d'Alba, hvor familien Pira har ejet jord siden slutningen af det 19. århundrede. Ejendommen blev dog først for alvor grundlagt i starten af 1950'erne af Luigi Pira og hustruen Rosa. Vinbruget fik en ny begyndelse i starten af 1990'erne, da Luigi og Rosas sønner Gianpaolo, Romolo og Claudio ville noget andet og mere, og med jord på lokaliteter som Margheria, Marencas og Vignarionda, alle i Serralunga d'Alba, var potentialet da også åbenlyst.

Gianpaolo Pira fik fra starten en hovedrolle som vinmager og familiens ansigt udadtil, og han blev hjulpet i gang af bl.a. Elio Altare og Marc de Grazia. Årgange som 1996 og 1997 gav et indtryk af den ønskede frugt- og fadbetonede stil, som kendes fra den historiske Barolo Boys-æra, hvor vinene blev lavet med korte udblødninger ved høje temperaturer og lagring på overvejende nye Allier-fade. Størrelsen på fadene varierede imidlertid afhængigt af den enkelte aftapning, og det har Gianpaolo Pira fastholdt lige siden.

Efter årtusindskiftet begyndte Pira, som flere andre Barolo Boys, at justere stilen således, at vinene bevarede en frugtbetoning, men alligevel blev mere elegante og langt mindre fadprægede: Gæringstemperaturer blev sat ned, macerationerne blev forlængede og andelen af nye fade og ristningsgrad blev nedsat. I 2016 blev de 4 Baroli alle fremstillet med 18-24 dages maceration og malolaktisk



Gianpaolo Pira er i øvrigt også en dygtig træffeljæger

gæring blev foretaget på stål. Familiens karakterfulde Barolo del Comune di Serralunga og den gratis Barolo Margheria blev udelukkende lagret på botti, mens den virile Barolo Marencas blev lagret et år på 20% nye 500 liters Allier-tonneaux og dernæst et år på botti, og den majestætiske Barolo Vignarionda først blev lagret et år på 20% nye Allier-barriques og dernæst et år på botti, og det er en tilgang man siden har fastholdt. De tre bemærkelsesværdige enkeltmarkslokaliteter ligger tæt på hinanden i den centrale del af den aflange kommune, men vinene herfra viser en forunderlig spændvidde i fremtræden, og bør smages i den angivne rækkefølge.

Familiens Barbera d'Alba Superiore er stofrig og frugtig, og Nebbiolo Langhe lagres i 9 måneder på botti og fremviser nogle af Nebbiolos mere primærfrugtige træk, samtidig med, at den kan bringe mindelser om en Barolo.

I dag ejer familien Pira ca. 13 ha vinmarker og laver ca. 60.000 flasker årligt. Der arbejdes bæredygtigt og økologisk i markerne, og der grønthøstes og udøves en streng udbyttekontrol. Vingården drives stadig af de 3 brødre, men især, og i tiltagende grad, med Gianpaolo Pira og hustruen Tiziana og deres to døtre (Annalisa og Elena) i front.

[www.piraluigi.it](http://www.piraluigi.it)

# LUIGI PIRA

— PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	<b>2023/2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>128,00</b>
100% Barbera fra Roddino-kommunen. Lagret 12 mdr. på tonneaux (50%) og barriques (50%, heraf 35% nye).					
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>141,00</b>
100% Nebbiolo fra Serralunga-kommunen. Lagret 12 mdr. på brugte tonneaux (350-500 liters).					
<b>Barolo Serralunga</b>	<b>2020</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>239,00</b>
<b>Barolo Serralunga</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>239,00</b>
100% Nebbiolo. Lagret 24 mdr. store fade.					



<b>Barolo Margheria DOCG</b>	<b>2020/2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Få Flasker</b>	<b>317,00</b>
<b>Barolo Margheria DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Juni</b>	<b>317,00</b>
100% Nebbiolo fra Margheria-marken i Serralunga. Lagret 24 mdr. på store fade.					
<b>Barolo Marencas DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>375,00</b>
<b>Barolo Marencas DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>1,50</b>	<b>1/owc</b>	<b>Efterår</b>	<b>869,00</b>
100% Nebbiolo fra Marencas-marken i Serralunga. Lagret 24 mdr. på botti (50%) og 50% på tonneaux (heraf 50% nye).					
<b>Barolo Rionda DOCG</b>	<b>2020/2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>555,00</b>
<b>Barolo Rionda DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Efterår</b>	<b>555,00</b>
<b>Barolo Rionda DOCG Magnum</b>	<b>2022</b>	<b>1,50</b>	<b>1/owc</b>	<b>Efterår</b>	<b>1.228,00</b>
100% Nebbiolo fra Rionda-marken i Serralunga. Lagret 12 mdr. på nye barriques og 12 mdr. på store botti.					

# REVELLO

## — PIEMONTE —



Familien Revello

Revello-familien har været druedyrkere i Frazione Annunziata di La Morra i Barolo siden 1954. Brødrene Lorenzo (f. 1967) og Carlo (f. 1969) overtog gården i 1990, med en beslutning om at fremstille vin med inspiration fra Elio Altare. I 1992 lavede de den første Barolo, og på kort tid etablerede de sig med succes som barolisti med moderne inklinationer og en tilgang med korte macerationer og barriquelagring til deres La Morra Baroli.

I 1994 lavede familien den første Barolo Giachini, og den vigtige Barbera d'Alba Ciabot du Ré kom samme år. I 1996 kom den første Barolo Rocche dell'Annunziata, i 1997 kom Barolo Conca, i 1999 fulgte Barolo Gattera og i 2013 lavede familien den første Barolo Cerretta fra Serralunga d'Alba.

For at tilgodese børnene fra den nye generation besluttede de to brødre i 2016 at gennemføre en bodeling, og de fik ca. 7,5 ha vinmarker hver. Lorenzo Revello, der også kendes som Enzo, er gift med Luciana Veglio, og de har datteren Elena (f. 1991) og sønnen Simone (f. 1995), og de overtog den fysiske gård og producentnavnet Fratelli Revello. Da navnet Fratelli Revello var stærkt indarbejdet blandt vores kunder, valgte vi at fortsætte vores samarbejde med Lorenzo Revello og lod efter gensidig aftale Carlo være fri til at finde ny importør til sine vine.

Elena Revello blev for alvor involveret i vinbrugets aktiviteter i 2015, og Simone, der er uddannet fra La Scuola Enologica di Alba, blev aktiv i 2016, og de to tegner i sti-

*Ud over den primære funktion som vinproducent driver fam. Revello også et glimrende agriturismo, hvor det er muligt at blive indlogeret, hvis ens vej skulle falde forbi. Det har mange af vores kunder og venner benyttet sig af gennem tiden. Forespørgsler og booking foretages direkte via deres hjemmeside. Se linket nederst på siden.*

gende grad familieforetagendet. Familien har nu omkring 12 ha vinmarker, og der laves ca. 65.000 flasker årligt, som fordeler sig på 10 etiketter.

Der arbejdes økologisk i markerne (ikke certificeret), og der grønthøstes to gange hen over sommeren, og det understøtter den rige stil i vinene. Macerationerne til Barolo varer nu 6-8 dage, gæringstemperaturen holdes på 28-30 grader celsius, og andelen af nye franske barriques til Baroli er sat ned i forhold til tidligere. Vinene er "moderne" og frugtbetonede, og fortolkes efter, hvad man måske kunne kalde en sen-Barolo Boys-stil. Der laves en fortrinlig Barolo Classico, og deres Baroli fra Giachini og Conca er mere overdådige og lagres på 30% nye barriques, mens den dybe og strukturerede Barolo Cerretta først lagres et år på 40% nye barriques og dernæst et år på botti.

Vi fører også en private label kaldet Barolo "Le Radici", som Revello kun fremstiller til os. Fratelli Revello fremgår kun af flaskens bagside, da vi sammen har fået designet vores egen frontetiket. Le Radici er et prisstærkt køb med flot karakter. Den fremstilles af Revellos egne druer.

Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba og Nebbiolo Langhe er frugtige og let drikbare, mens Barbera d'Alba Ciabot du Ré er frodig og ambitiøs og den lagres i 18 måneder på 80% nye Taransaud-fade.

[www.revello.wine](http://www.revello.wine)

# REVELLO

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Dolcetto di Diano d'Alba</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	83,00
<small>100% Dolcetto fra Diano d'Alba-kommunen. Lagret 8-10 mdr. på stålтанке.</small>					
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	87,00
<small>100% Barbera fra Annunziata-zonen i La Morra-kommunen. Lagret 8-10 mdr. på stålтанке.</small>					
<b>Barbera d'Alba Ciabot du Ré</b>	2022	0,75	6/pap	Ja	178,00
<small>100% Barbera fra 30 år gamle vinstokke i Annunziata-zonen i La Morra. Lagret 18 mdr. på nye barriques.</small>					
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	107,00
<small>100% Nebbiolo fra Annunziata-zonen i La Morra. Lagret ca. 12 måneder mdr. på brugte barriques.</small>					
<b>Barolo DOCG</b>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Efterår	187,00/188,00
<b>Barolo DOCG</b>	2021/2022	0,375	12/pap	Ja/Efterår	111,00
<small>100% Nebbiolo lagret 20-24 mdr. på barriques (heraf 20% nye).</small>					
<b>Barolo Giachini DOCG</b>	2020/2021	0,75	6/pap	Få flasker/Ja	288,00
<b>Barolo Giachini DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår	288,00
<b>Barolo Giachini DOCG Magnum</b>	2022	1,50	1/owc	Efterår	673,00
<b>Barolo Giachini DOCG DB Magnum</b>	2021	3,00	1/owc	Få flasker	1.629,00
<small>100% Nebbiolo lagret 20-24 mdr. på barriques (heraf 50% nye).</small>					



<b>Barolo Cerretta DOCG</b>	2018	0,75	6/pap	Få flasker	300,00
<b>Barolo Cerretta DOCG</b>	2020	0,75	6/pap	Ja	336,00
<b>Barolo Cerretta DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Efterår	336,00
<small>100% Nebbiolo fra Cerretta-marken i Serralunga. Lagret 12 mdr. på barriques og 12 mdr. på 50 hl. slavonske botti.</small>					
<b>Barolo Conca DOCG</b>	2021	0,75	6/pap	Ja	336,00
<b>Barolo Conca DOCG Magnum</b>	2022	1,50	1/owc	Efterår	773,00
<b>Barolo Conca DOCG DB Magnum</b>	2021/2022	3,00	1/owc	Få fl./Efterår	1.806,00
<small>100% Nebbiolo lagret 20-24 mdr. på barriques (heraf 50% nye).</small>					

RØDVIN – PRIVATE LABEL "LE RADICI"	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Barolo Le Radici DOCG</b>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Sommer	125,00/126,00
<small>100% Nebbiolo lagret min. 20 mdr. på barriques.</small>					

# ALBINO ROCCA

## — PIEMONTE —

Denne familieejendom hører til i selve kommunen Barbaresco i Piemonte i den nordvestlige del af Italien. Vingården, der også fungerer som familiens hjem, ligger smukt placeret på MGA Ronchi, på et højdedrag i Barbarescos bløde bakker, hvor den panoramiske udsigt er spektakulær. Vinbruget er grundlagt i 1940'erne, men familiens aktiviteter med vinproduktion går langt tilbage, og en af medstifterne af Cantina Sociale di Barbaresco i 1894, der var forløberen til det nuværende kooperativ Produttori del Barbaresco, var Carlo Rocca (1840-1906).

Rocca-familien var altså en del af Barbarescos tidlige formative historie og allerede dengang dyrkede Carlo Rocca og hustruen Carolina vin på den nuværende MGA Ronchi, og familien har historisk været nært knyttet til lokaliteten. Carlo og Carolina fik sønnen Giacomo Rocca (1901-1970), og efter en bodeling i 1960'erne etablerede en af Giacomos sønner, Albino Rocca, sin egen vingård på den nuværende adresse i Barbaresco, og de første aftapninger fra hans hånd er fra samme årti.

Albino Roccas søn Angelo Rocca (1948-2012) begyndte at arbejde på vinbruget i 1960'erne og overtog hen ad vejen ansvaret for familiens aktiviteter. Han blev en del af Barolo Boys-netværket i 1986 og lod sig inspirere af de ideer, der udvikledes her, og Angelos tidlige vine var eksemplariske for den tidstypiske stil, og de var anmel-



derroste. Han begyndte dog efterhånden at orientere sine vine i en mere klassisk retning og indførte botti fra Franz Stockinger i 2004: Barbaresco Loreto blev lagret på disse fade, og en fortsat større andel af vinen fra Ronchi blev

botti-lagret, og den langsomme transformation af vinenes udtryk, der også omfattede længere macerationer, kulminerede foreløbigt med årgang 2010, hvor også denne Barbaresco udelukkende blev botti-lagret.

Så ramte en tragedie i oktober 2012, da Angelo Rocca styrtede ned med sit lille letvægtsfly og mistede livet. Efter hans bortgang har døtrene Daniela, Monica og Paola overtaget vinbruget, og Paola og ægtemanden Carlo Castellengo har ansvaret i familiens cantina, og sammen har familien med beslutsomhed gennemført det stilskitte, der allerede var undervejs under Angelos ledelse.

Arbejdet i vinmarkerne praktiseres efter bæredygtige, miljøvenlige og økologiske metoder, der også sigter mod at bevare og øge den omkringliggende naturs biodiversitet og æstetik (landskabsbevaring), og Albino Rocca-vinbruget har Green Experience-certifikation.

Familien råder i 2024 over ca. 20 ha vinmarker, hvorfra der laves ca. 135.000 flasker årligt. I 2017 introducerede familien gæring og maceration på konkave gæringsfade lavet af egetræ, og det resulterer i Barbareschi med mere



bløde og smidige tanniner. Hele Barbaresco-porteføljen laves nu med moderat lange til lange macerationer på tini og lagres på Stockinger-botti, og vinene har nu et klassisk, opdateret traditionelt udtryk og har aldrig været bedre.

[www.albinorocca.com](http://www.albinorocca.com)

# ALBINO ROCCA

## — PIEMONTE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Chardonnay, Bertü DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Få fl./Sommer	92,00

100% Chardonnay fra marken i Neive. Lagret 8 måneder på stål.

<b>Cortese, Langhe La Rocca DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	140,00
-------------------------------------	------	------	-------	----	--------

100% Cortese fra Loreto-marken i Barbaresco. Lagret 4 mdr. på barriques.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Barbaresco "A.R." DOCG</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	137,00

100% Nebbiolo fra nytplantninger i San Rocco Seno d'Elvio. Fadlagres i 24 mdr. på tyske og østrigske 20 hl. botti.

<b>Barbaresco DOCG</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Efterår	196,00
------------------------	-----------	------	-------	------------	--------

100% Nebbiolo fra stokke i San Rocco Seno d'Elvio og Treiso. 24 mdr. på tyske og østrigske 20 hl. botti.

<b>Barbaresco Montersino DOCG</b>	2020	0,75	6/pap	Få Flasker	229,00
<b>Barbaresco Montersino DOCG</b>	2021/22/23	0,75	6/pap	Ja/Ja/Efterår	240,00

100% Nebbiolo. Lagret 24 mdr. på tyske og østrigske 20hl. botti.

<b>Barbaresco Cottà DOCG</b>	2018/2020	0,75	6/pap	Få fl./Ja	222,00/252,00
<b>Barbaresco Cottà DOCG</b>	2021/22/23	0,75	6/pap	Få fl./Ja/Efterår	270,00

100% Nebbiolo fra stokke på marken Cottà, som var en af de første marker i Barbaresco der fik Cru-status. Lagret 24 mdr. på tyske og østrigske 20 hl. botti.

<b>Barbaresco Cottà Riserva DOCG</b>	2020	0,75	6/pap	Ja	760,00
--------------------------------------	------	------	-------	----	--------

100% Nebbiolo fra stokke på marken Cottà. Lagret 24 mdr. på tyske og østrigske 20hl. botti. Flaskelagres yderligere i 24 mdr.

<b>Barbaresco Ronchi DOCG</b>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Ja	276,00
<b>Barbaresco Ronchi DOCG</b>	2023	0,75	6/pap	Efterår	276,00

<b>Barbaresco Ronchi DOCG Magnum</b>	2017/20/21	1,50	6/pap	Få fl.	547,00/614,00/646,00
--------------------------------------	------------	------	-------	--------	----------------------

100% Nebbiolo. Lagret 24 mdr. på tyske og østrigske 20hl. botti. Fra årgang 2013 30 mdr på fade.

<b>Barbaresco Ronchi Riserva DOCG</b>	2020	0,75	6/owc	Ja	760,00
---------------------------------------	------	------	-------	----	--------

100% Nebbiolo. Lagret 27 mdr. på tyske og østrigske 20hl. botti.



<b>Barbaresco Ovello DOCG</b>	2018/2020	0,75	6/pap	Få fl./Ja	228,00/258,00
<b>Barbaresco Ovello DOCG</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Efterår	276,00

100% Nebbiolo. Lagret 24 mdr. på tyske og østrigske 20 hl. botti.

<b>Barbaresco DOCG "Angelo"</b>	2018	0,75	6/træ	Ja	489,00
<b>Barbaresco DOCG "Angelo"</b>	2019/2020	0,75	6/træ	Ja/Ja	513,00

<b>Barbaresco DOCG "Angelo" Magnum</b>	2017	1,50	1/owc	Få flasker	1.039,00
--	------	------	-------	------------	----------

100% Nebbiolo. Meget lang gæringsperiode på hele 45-55 dage! Lagret 20 mdr. på tyske og østrigske 20hl. botti.

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Moscato d'Asti DOCG</b>	2024/2025	0,75	12/pap	Ja/Sommer	81,00

100% Moscato gæret på ståltank. Let perlende.

# MAURO VEGLIO

## — PIEMONTE —

Annunziata i La Morra



Vinbruget blev grundlagt i 1992 og ligger i det skønne Annunziata di La Morra, ved siden af Elio Altares ejendom. En del af Veglios tidlige succes skyldtes da også venskab med Elio Altare, og der var fokus på arbejdet i markerne, der blev dyrket tilnærmet økologisk, og der blev grønthøstet for at reducere udbyttet og øge kvaliteten. Vinene blev skabt i den typiske Barolo Boys-stil med korte macerationer og lagring på delvist nye barriques, og det gav frugtdrevne, fadfremhævede og lokalitetstro Baroli.



Arealer og produktion voksede med årene, og vinene blev anerkendt af den kritiske presse. Omkring 2010 begyndte familien at øge vinenes elegance og nedbringe fadpræget, og macerationstiderne blev sat lidt op, malolaktiskgæring skiftede til stål, og andelen af nye fade blev sat ned, og toastningsgraden skiftede fra medium til light.

I 2017 meddelte Mauro og Daniela, at Mauros nevø Ales-



sandro Veglio blev en del af vinbruget, og det skete for at skabe nye muligheder og sikre arvefølgen. Det indebar også produktionsfilosofiske forandringer, og man begyndte at udskifte de horisontale rotofermentatorer med termostyrede vertikale gæringstanke af stål. Baroli laves nu med lange macerationer på 20-25 dage til cru-vine, der efterfølgende lagres i 24 måneder på ca. 30% nye franske Allier-barriques. Alle vine fremstilles med spontan gæring af mosten med den vilde gær fra drueskindene, for at sikre det territoriale særpræg.

Seneste vin fra Mauro Veglio er en Barolo del Comune di Serralunga d'Alba baseret på druer fra MGA Lirano og MGA Manocino. Aktuelt ejer vinbruget 22 ha vinmarker og der laves ca. 120.000 flasker årligt, fordelt på 11 vine. Familien anser den gamle distinktion mellem traditionel og moderne Barolo for forældet, fordi der nu ses en lang række mellemformer, og de søger nu selv at skabe vine i en frugtbetonet, men mere elegant stil, der udtrykker de enkelte dyrkningslokaliteter.

Således er Mauro Veglio endnu et eksempel på områdets konstante udvikling, som vi registrerer hos mange af vores leverandører. Det bliver særdeles interessant at følge de kommende årgange.

[www.mauroveglio.com](http://www.mauroveglio.com)

# MAURO VEGLIO

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Barbera d'Alba DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Efterår	101,00
100% Barbera fra La Morra. Lagret 6 mdr. på stålтанke og 2 mdr. på brugte barriques..					
<b>Barbera d'Alba Cascina Nuova DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Efterår	194,00
100% Barbera fra 40-50 år gamle vinstokke i La Morra. Lagret 18 mdr. på barriques (heraf 65% nye).					
<b>Langhe Nebbiolo DOC "Angelo"</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja	118,00
100% Nebbiolo macereret i ca. 20 dage. Lagret kort på brugte barriques. Ingen klaring eller filtrering.					
<b>Barolo DOCG</b>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Ja	206,00
100% Nebbiolo fra Arborina og Gattera og Castelletto. Gæres 10-15 dage med skallerne. 15-20% nye barriques og 80-85% brugte barriques.					
<b>Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG</b>	2020/22	0,75	6/pap	Ja/Efterår	255,00
100% Nebbiolo fra MGA Manocino og MGA Lirano. 48 timers koldmaceration, 20-25 dages gæring med pump over og nedsunken hat mod slut. Malo på stål. 24 mdr. på botti					



<b>Barolo Arborina DOCG</b>	2020/21/22	0,75	6/pap	Få fl./Ja/Ja	296,00
100% Nebbiolo fra MGA Arborina. Koldmacereret 48 timer ved 10 grader. Gæres efterfølgende 20-25 dage med skallerne. Lagret 24 mdr. på barriques (heraf 30% nye)					
<b>Barolo Castelletto DOCG</b>	2020/21/22	0,75	6/pap	Ja/Få fl./Ja	296,00
100% Nebbiolo fra MGA Castelletto i Monforte. Koldmacereret 48 timer ved 10 grader. Gæres efterfølgende 20-25 dage med skaller. Lagret 24 mdr. på barriques (30% nye).					
<b>Barolo Paiagallo DOCG</b>	2020/21/22	0,75	6/pap	Ja/Få fl./Ja	375,00
100% Nebbiolo fra MGA Paiagallo. Koldmacereret 48 timer ved 10 grader. Gæres efterfølgende 20-25 dage med skallerne. Lagres 2 år på store 30 hl egefade.					



<b>Barolo Rocche dell'Annunziata Riserva DOCG</b>	2017/18/19	0,75	6/pap	Få fl./Ja/Ja	530,00
100% Nebbiolo fra MGA Rocche dell'Annunziata. Koldmacereret 48 timer ved 10 grader. Gæres 20-25 dage med skaller. Lagret 2 år på barriques (30% nye). Flaskelagres i 2,5 år.					

# FRANCESCO VERSIO

## — PIEMONTE —

Francesco Versio er født i 1985 og er hjemmørende i Neive di Barbaresco og han fremstillede de første vine under eget navn i 2013 og han er en af Langas fremadstormende, unge producenter, med en mikroproduktion, der allerede er svært efterspurgt. Trods sin unge alder er han imidlertid stærkt meriteret og har teoretisk og praktisk erfaring på højeste niveau. Francesco var færdiguddannet fra ønolog-skolen i Alba i 2005 og har efterfølgende taget en kandidatgrad i Vindyrkningens og Ønologiens Teknologi og Videnskab på Universitetet i Torino.



I 2015 modtog Francesco den tredje udgave af den såkaldte Giulio Gambelli award, som Italiens bedste unge ønolog under 35 år, en titel som en anden, meget stilskabende ønolog, hans gode ven Gian Luca Colombo havde vundet året tidligere. Francesco stoppede hos Giacosa for at koncentrere sig om sin egen produktion af vine, med udgangspunkt i sin families besiddelser på to estimerede MGA'er i Neive. Der er tale om to sammenhængende plots på San Cristoforo og Currà med Nebbiolo da Barbaresco og Francesco har fortalt af druerne fra San Cristoforo giver en fastere, mere mineralsk Barbaresco, mens druerne fra Currà, der kommer fra et varmere plot, giver en fyldigere vin og de kompletterer således hinanden på fremragende vis, og de blandes til en Barbaresco. Parcellet på San Cristoforo har gamle planter fra 1969, men det har været nødvendigt at genplante markstykket på Currà, som så har været ude af produktion, men der har også været andre benspænd. I det vanskelige år 2014 blev hans høst reduceret med mere end 50%, i 2017 kun-

ne ingen af hans egne druer reddes grundet hagl og i 2018 blev hans parceller igen ramt af hagl, der reducerede høsten med omkring 30%. Francesco har imidlertid været i stand til at indkøbe druer fra eksempelvis Rombone di Treiso og Staderi di Neive, således at han kunne udnytte kapaciteten i sin meget lille cantina. I 2017 fremstillede han sin første Dogliani (Dolcetto di Dogliani), idet han deler et markestykke her med Gian Luca Colombo, og der er tale om en fortolkning af vintypen, som er anlagt på elegance, kompleksitet og stor drikbarhed, og dermed skiller den sig ud fra de ofte meget alkoholtunge og "stort" anlagte, koncentrerede og strukturerede vine, der oftest ses herfra. Produktionen af denne vin er på ca. 3000 flasker årligt. Resultatet er overbevisende. Senest er der også kommet en mindre produktion af Barbera d'Alba til fra udvalgte toplokaliteter i Neive.

Francesco dyrker sin jord økologisk, men er ikke certificeret og han fremstiller Barbaresco i hvad man kunne kalde en opdateret, traditionel stil og hans produktionsfilosofi har en del sammenfald med Gian Lucas, og det er karakteristisk at helt moderne ønologiske indsigter og et ideal om drikbarhed på afgørende vis medformer vinenes udtryk: Der er ingen fast opskrift, og tilgangen afstemmes efter året, men Barbaresco fremstilles ideelt set med lang macerationstid, men ved ganske lav temperatur og bottilagring, men den beskedne mængde gør, at der ud over en Stockinger- og en Gamba botte også står nogle få brugte tonneaux i kælderens, således at fadene kan fyldes.

Foreløbig har Francesco kapacitet til at fremstille ca. 3000 flasker om året af en ualmindeligt velmagende og balanceret Barbaresco, men omplantninger og naturens luner har givet variationer ud over det sædvanlige og mens den fornemme 2017'er er lavet med indkøbte druer fra Rombone di Treiso, fra en mark, hvis vineyard management Francesco i øvrigt selv er ansvarlig for, så er den helt igennem vidunderlige 2018'er fra hans egne marker og en lille andel af indkøbte druer fra MGA Staderi, mere repræsentativ for hvad man i fremtiden kan opleve herfra. Mængderne er indtil videre begrænsede, og vi forventer derfor i perioder, at vi ikke er lagerførende på alle vine.

# FRANCESCO VERSIO

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Dolcetto Dogliani DOCG</b>	<b>2021/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Ja</b>	<b>99,00/101,00</b>

100% Dolcetto fra 25 år gamle stokke i Dogliani. Gæret på stål.



<b>Barbera d'Alba DOC</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>119,00</b>
---------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Barbera fra forskellige top-marker i Neive.

<b>Langhe Nebbiolo DOC</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>142,00</b>
----------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Nebbiolo.

<b>Barbaresco DOCG</b>	<b>2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>289,00</b>
------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

<b>Barbaresco DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>289,00</b>
------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

<b>Barbaresco DOCG</b>	<b>2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>289,00</b>
------------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Nebbiolo - typisk fra plots fra de sammenhængende marker San Cristoforo og Currà. Forholdsvis lang maceration med lagring på botti.



<b>Barolo del Comune di Serralunga d'Alba DOCG</b>	<b>2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>289,00</b>
--	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Nebbiolo fra Gabutti-marken i Serralunga d'Alba. 35 dages maceration med efterfølgende lagring på 25 hl fade.

# ROBERTO VOERZIO

## — PIEMONTE —

Roberto Voerzio grundlagde denne ejendom i 1986 og råder nu over ca. 10 ha vinmarker, hvorfra der produceres i omegnen af 55.000 flasker. Ejendommen drives med stor energi, entusiasme og kyndighed af den indsigtfulde Roberto og sønnen Davide, og Voerzio synes at være drevet af en ubetvingelig længsel og stræben efter kvalitet. Vine herfra demonstrerer, at han er en mesterlig contadino og vinmager og som fortolker af Barolo fra nogle af områdets mest prestigøse marker overgås han af ingen og matches af få.



Hvad fremstillingen af Barolo angår regnes Roberto Voerzio af mange for modernist på grund af sin brug af barriques m.v. Men sagen er næppe så enkel. Tilgangen forener afgjort de traditionelle elementer med en mere moderne indsigt og fremgangsmåde: Arbejdet i marken gives højeste prioritet og tilgangen er usædvanlig omhyggelig, arbejdsintens og tidskrævende. Der foretages betydelig grønthøstning for at holde høstudbyttet lavt og udbytterne for de respektive Baroli er blandt de laveste i området, vanligvis mellem 22- 25 hl/ha. Det siges i skæmt, at Roberto skal lede efter druerne når der skal høstes.

Vinifikation sker med stor omhyggelighed og tilrettelægges efter at bringe det bedste ud af hver cru og årets foreliggende grundmateriale. Barolo macereres fra 20-25

dage, hvilket snarere skulle placere Voerzio blandt mere traditionelle "Barolisti", men hvad lagringen angår, har Roberto forsøgt sig med forskellige typer af opbevaringsmedier og kombinationer af disse. De senere år har man benyttet sig af en kombination af nye og brugte barriques, hvor også den malolaktiske gæring finder sted, hvilket afgjort må ses som en moderne inspiration. Den mest afgørende bestræbelse er imidlertid at skabe majestætiske Baroli, der hver især udtrykker deres territorio og dermed har en distinkt egenkarakter. Fra og med årgang 2008 sker der dog en vigtig ændring. Her vil der ikke længere benyttes nye fade i Voerzios baroli, men en kombination af 50% 15 hl fade og 50% brugte barriques.

Roberto og Davide har adgang til nogle af Barolos mest fornemme marker, La Serra, Cerequio og Brunate i den sydlige del af La Morra kommunen, hvor skellet til Barolo kommunen starter. Faktisk bliver Cerequio og Brunate begge skåret over, så en lille del af markerne ligger i Barolo. Grænsende fra syd op til Cerequio ligger Sarmassa, som derfor ligger udelukkende i Barolo-kommunen. En lille kilometer længere nordpå ligger Rocche dell'Annunziata og Torriglione i den mellemste del af La Morra. Drager man yderligere ca. 1½ km nordpå finder man Capalot. Alle disse marker er af ubestridelig Grand Cru kvalitet. Fælles for disse Baroli er, at de er rene, balancerede og fulde at ekstrakt, dramatisk udfoldende med hele den vifte, der kendetegner de ypperste udtryk for Nebbiolo.

Roberto Voerzio er absolut ikke interventionistisk i sin stil og arbejder efter biodynamiske principper. Disse principper føres helt ud. Voerzio kunne ikke drømme om at kickstarte gæringen af sine vine. Hvis en vin ikke går i gang af sig selv, laver han den slet ikke! Således er der næsten hvert år en eller flere vine han ikke producerer.

[www.robertovoerzio.com](http://www.robertovoerzio.com)

# ROBERTO VOERZIO

## — PIEMONTE —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Dolcetto d'Alba Priavino DOC</b> <small>100% Dolcetto. Lagret 5 mdr. på ståltanke og 5-6 mdr. på flaske.</small>	2022	0,75	6/pap	Ja	132,00
<b>Barbera d'Alba Cerreto DOC</b> <small>100% Barbera lagret 12 mdr. på brugte barriques, tonneaux samt 25 hl. fade.</small>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Ja	192,00
<b>Langhe Nebbiolo San Francesco/Fontanazza DOC 2021/2022</b> <small>100% Nebbiolo fra San Francesco og Fontanazza-marker i La Morra. Lagret 12 mdr. på tonneaux.</small>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Ja	192,00
<b>Barolo "Le Viti di Livio" DOCG (Nyhed)</b> <small>100% Nebbiolo fra Fossati, Case Nere og La Serra og Boiolo. Lagret i 20-25 mdr. på brugte barriques (50%) og 15 hl. fade (50%).</small>	2022	0,75	6/pap	Ja	376,00
<b>Barolo del Comune di La Morra DOCG</b> <b>Barolo del Comune di La Morra DOCG Magnum</b> <small>100% Nebbiolo. 1/3 fra Boiolo-marken 2/3 fra markerne La Serra, Fossati og Case Nere. Lagret 20-25 mdr. på brugte barriques (50%) og 15 hl. fade (50%).</small>	2020/21/22	0,75	6/owc	Få fl./Få fl./Ja	685,00
	2020/21/22	1,50	1/owc	Få fl./Få fl./Få fl.	1.583,00
<b>Barolo La Serra DOCG</b> <small>100% Nebbiolo fra La Serra-marken i La Morra. Lagret 20-25 mdr. på brugte barriques (50%) og 15 hl. fade (50%).</small>	2019/2020	0,75	3/owc	Få fl./Ja	1.757,00
<b>Barolo Brunate DOCG</b> <small>100% Nebbiolo fra Brunate-marken (La Morra – lidt Barolo). Lagret 20-25 mdr. på brugte barriques (50%) og 15 hl. fade (50%).</small>	2021	0,75	3/owc	Få flasker	1.757,00
<b>Barolo Cerequio DOCG</b> <b>Barolo Cerequio DOCG</b> <small>100% Nebbiolo fra Cerequio-marken. Lagret 20-25 mdr. på brugte barriques (50%) og 15 hl. fade (50%).</small>	2018	0,75	3/owc	Få flasker	1.645,00
	2020/2021	0,75	3/owc	Få fl./Få fl.	1.757,00
<b>Barolo Rocche dell'Annunziata DOCG</b> <small>100% Nebbiolo fra Rocche-marken. Lagret 20-25 mdr. på brugte barriques (50%) og 15 hl. fade (50%).</small>	2020/2021	0,75	3/owc	Få fl./Få fl.	1.757,00
<b>Barolo Fossati DOCG</b> <b>Barolo Fossati DOCG</b> <b>Barolo Fossati DOCG</b> <small>100% Nebbiolo fra Fossati i Barolo. Lagret 20-25 mdr. på brugte barriques (50%) og 15 hl. fade (50%).</small>	2017	0,75	3/owc	Ja	1.532,00
	2018	0,75	3/owc	Ja	1.645,00
	2019/20/21	0,75	3/owc	Få fl./Ja/Få fl.	1.757,00
<b>Barolo Case Nere Riserva DOCG (10 Anni)</b> <small>100% Nebbiolo fra Case Nere i La Morra. Lagret 24 mdr. på barriques (30% nye) 8 mdr. på stål og 7 år på flaske. Frigives først efter 10 år efter høst.</small>	2012	0,75	3/owc	Få flasker	1.645,00
<b>Barolo Riserva RV 350 DOCG</b> <small>100% Nebbiolo. I årgang 2016 (første årgang) 50% fra La Serra, 50% fra Fossati. 350 gram druer pr. stok. Produktion 1.200 fl. Fremover også mix af 2 marker, ikke altid de samme.</small>	2016	0,75	3/owc	Få flasker	3.500,00
<b>Barbera d'Alba Ris. Pozzo dell'Annunz. DOC Mg. 2016/2017</b> <small>100% Barbera fra Pozzo-marken i La Morra. Lagret 15 mdr. på barriques (30% nye fade)</small>	2016/2017	1,50	3/owc	Ja/Ja	2.343,00
<b>Barolo Sarmassa DOCG Magnum</b> <b>Barolo Sarmassa DOCG Magnum</b> <small>100% Nebbiolo fra Sarmassa lagret 24 mdr. på delvist nye barriques (30%).</small>	2018	1,50	3/owc	Få flasker	3.063,00
	2020/2021	1,50	3/owc	Få fl./Få fl.	3.513,00

# LOMBARDIET

## LOMBARDIET



- |  |   |   |
|--|---|---|
| <b>1</b> Franciacorta (DOCG)/Terre di Franciacorta (DOC)                                     | <b>6</b> Garda (DOC)                          | <b>11</b> Riviera del Garda Bresciano (DOC) |
| <b>2</b> Valtellina Superiore (DOCG)/Sforzato di Valtellina (DOCG)/Rosso di Valtellina (DOC) | <b>7</b> Garda Colli Mantovani (DOC)          | <b>12</b> San Colombano (DOC)               |
| <b>3</b> Botticino (DOC)   | <b>8</b> Lambrusco Mantovano (DOC)            | <b>13</b> San Martino della Battaglia (DOC) |
| <b>4</b> Capriano del Colle (DOC)  | <b>9</b> Lugana (DOC)                         | <b>14</b> Moscato di Scanzo (DOC)           |
| <b>5</b> Calleatica (DOC)  | <b>10</b> Oltrepò (DOCG)/Oltrepò Pavese (DOC) | <b>15</b> Valcalepio (DOC)                  |

© Adriat Vinimport a/s

CÀ DEI FRATI .....	44
RONCO CALINO  .....	46

# CÀ DEI FRATI

## — LOMBARDIET —

Dette vinbrug hører til nær byen Sirmione i Lombardiet, ganske tæt ved den sydlige ende af Garda-søen. Egnen er et yndet turistområde og er bl.a. kendt for sin produktion af hvide vine og milde, raffinerede jomfru-olivenolier. Lugana di Sirmione ligger nær grænsen til Veneto og nærmest i hjertet af produktionsområdet for Lugana DOC, der blev oprettet i 1967. Vindyrkningsområderne fordeler sig mellem provinsen Brescia i regionen Lombardiet og provinsen Verona i regionen Veneto. Navnet Cà dei Frati, Munkenes hus, er ikke tilfældigt, men vidner om, at der



i flere århundreder var et kloster på stedet. Det er også dokumenteret, at der har været produceret vin her, helt tilbage til i hvert fald 1782.

Felice dal Cero, der kom fra en vindyrkende familie nær Verona, købte ejendommen i Lugana di Sirmione i 1939 og begyndte at dyrke vin. Hans søn, Pietro dal Cero, var med til at flaske den første Lugana fra Casa dei Frati, senere omdøbt til Cà dei Frati. Nu er det Pietros voksne børn Igino, Gian Franco og Anna Maria, der leder familieejendommen, og vinbruget har i årtier været et pejlemærke for vinene fra området.

Den grønne drue Turbiana er Luganas særlige bidrag til vinverdenen. Den har historisk været kendt som Trebbiano di Lugana, og er tæt beslægtet med Trebbiano di Soave, der kendes fra Veneto, og de tre druesortsnavne ses også i disciplinaren, dvs den lovmæssige forordning, for Lugana-vinene.

Hos Cà dei Frati omfattes Turbiana med stor veneration, og vinbrugets identitet er tæt knyttet til sorten. Den anvendes til den ståltanklagrede I Frati, som for familien udtrykker de lokale dyrkningshabitater og druen i forening. Her antager sorten sin typiske æble-, abrikos- og mandelagtige karakter, mens den opnår sit mest ambitiøse udtryk i den diskret barriqueafstemte enkeltmarksvin Brolettino, der fremviser en større rigdom, dybde og eksotik.

Cà dei Frati dyrker dog også andre druer, og der er en fuld portefølje af hvide, røde og mousserende vine, en rosato og en vino da uve stramature dolce, den søde Tre Filer, der bringer minder om honning og tørret frugt: De Botrytis-angrebne druer høstes sent og tørres før vinifikation. Vi hjemtager et udvalg af familiens vine.

I den hvide ståltankfremstillede Pratto forenes 50% Turbiana med 25% Sauvignon og 25% Chardonnay til at skabe en frisk, harmonisk og sansedfordrende vin.

Den laksefarvede Rosa dei Frati er en velduftende og fristende rosé, der får sin karakter fra 60% Groppello, 15% Marzemino, 15% Sangiovese og 10% Barbera.

Cuvée dei Frati Metodo Classico Brut laves på 90% Turbiana og 10% Chardonnay. Den lagres 24 måneder på de døde gærceller og er en fortrinlig mousserende vin med lokalt særpræg.

Rosso Ronchedone er mørk, krydret og koncentreret, og denne barrique-lagrede vin laves på 45% af den lokale Marzemino, 45% Sangiovese og 10% Cabernet Sauvignon.

Efter årtusindskiftet realiserede den oprindeligt veronesiske Dal Cero-familie en drøm, da de erhvervede 11 ha i Valpolicella, hvorfra der fremstilles en magtfuld Amarone.

[www.cadeifrati.it](http://www.cadeifrati.it)

# CÀ DEI FRATI

## — LOMBARDIET —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Lugana I Frati DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Ja	102,00
<b>Lugana I Frati DOC</b>	2024/2025	0,375	6/pap	Ja/Sommer	62,00
<small>100% Turbiana. Lagret 6 mdr. på ståltanke og 2 mdr. på flaske.</small>					
<b>Vino Bianco Pratto</b>	2021/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	127,00
<small>50% Turbiana, 25% Sauvignon &amp; 25% Chardonnay. Lagret 12 mdr. på ståltanke og 6 mdr. på flaske.</small>					
<b>Lugana Brolettino DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Få Flasker/Ja	135,00/152,00
<b>Lugana Brolettino DOC</b>	2024	0,375	6/pap	Ja	83,00
<small>100% Turbiana. Lagret 10 mdr. på barriques og 3 mdr. på flaske.</small>					

ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
------	------	-------	-------	----------	-----------



<b>Rosa dei Frati, Riviera del Garda Classico DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Ja	(Promotion-pris) 93,00
<b>Rosa dei Frati, Riviera del Garda Classico DOC</b>	2023/2025	0,375	6/pap	Ja/Efterår	62,00
<small>Groppello, Marzemino, Sangiovese &amp; Barbera lagret 6 mdr. på ståltanke og 2 mdr. på flaske.</small>					

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Rosso Ronchedone</b>	2022	0,75	6/pap	Ja	144,00
<b>Rosso Ronchedone</b>	2022	0,375	6/pap	Ja	85,00
<small>Marzemino, Sangiovese og max 10% Cabernet Sauvignon. Lagret 14 mdr. på barriques og 10 mdr. på flaske.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero DOCG</b>	2019	0,75	6/pap	Ja	407,00
<small>Fremstillet på Corvina, Corvinone, Rondinella og Croatina. Lagret 24 mdr. på nye barriques og 12 måneder på stål. Flaskelagres yderligere 24 mdr. på flaske før frigivelse.</small>					

MOUSSERENDE	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Cuvée dei Frati Brut Metodo Classico VSQ</b>	NV	0,75	6/pap	Ja	135,00
<small>Metodo Classico. Turbiana (Lugana) og Chardonnay. Min. 36 mdr. sur lie og min. 4 mdr. på flaske.</small>					

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Tre Filer, Vino da Uve Stramature Dolce</b>	2021	0,375	6/pap	Ja	106,00
<small>Sent høstet Turbiana (Lugana), Chardonnay og Sauvignon. Gæres og lagres på stål. Ligger 12-14 mdr. sur lie og efterfølgende 1 år på flaske.</small>					

# RONCO CALINO

## — LOMBARDIET —



Ronco Calino er en af Italiens førende producenter af mousserende vin, som fremstilles efter Metodo Classico (Champagne-metoden). Vinbruget hører til i Franciacorta, som ligger i Lombardiet i Nordvestitalien. Paolo Radici (1946-2024) købte i 1996 en forladt ejendom nær landsbyen Calino. Stedet havde tilhørt den kendte, men netop afdøde pianist Arturo Benedetti Michelangeli, og med til selve landvillaaen fulgte 10 ha velplacerede, omkringliggende vinmarker, der omtales som en monocru.

Den amfiteaterlignende monocru er en del af det smukke, bakkede landskab og er udlagt som en mosaik af forskelligartede terroirs, der især er dediceret til de traditionelle sorter i Franciacorta: Pinot Nero og Chardonnay. Markerne har kølige, nordvendte eksponeringer, og det er ideelt til produktion af mousserende vine: Dyrkningssæsonen forlænges, og det giver druer med større sammensætning og et højere syreindhold, og briserne fra Lago d'Iseo holder planterne tørre. Det nedsætter behovet for sprøjtemidler, og det blev derfor naturligt at dyrke markerne økologisk: Vinene har været certificeret økologiske siden 2016-høsten. Der laves ca. 80.000 flasker årligt, og Ronco Calino er et af områdets små familie-vinbrug.

Paolo ønskede i begyndelsen at fremstille lidt vino di famiglia, men blev overmandet af passion. Han byggede en højteknologisk og miljøvenlig cantina omkring årtusindskiftet, og omgav sig med dygtige folk for at skabe et mønstervinbrug, hvor filosofien udtrykkes som: En stadig stræben efter det fremragende. De nu 12,4 ha vinmarker er opdelt i 8 cru'er, den oprindelige monocru er inddelt i 6 subcru'er, og der skelnes mellem 26 parceller, der adskiller sig fra hinanden på dimensioner som jord, undergrund,



hældninger, kloner og rodstocke. Det betyder, at man kan arbejde med præcisionsvindrkning på de enkelte lokaliteter, hvorfra der altid laves separate vinifikationer, og vinene udvælges siden til de forskellige aftapninger.

Franciacorta er betegnelsen for den mousserende vin fra området af samme navn, som det også er tilfældet med Champagne. Fremstillingsmåden er den samme, med andengæring på flaske: Franciacorta fra Ronco Calino frigives tidligst efter 30 måneders lagring på de døde gærceller, mens de mest sjældne aftapninger lagres i op til 10-13 år sui lieviti.

Franciacorta blev DOCG for mousserende vine i 1995, og området regnes som det bedste for denne vintype i Italien. Franciacorta domineres af kridtholdig morænejord, og familiens vine har mindelser om Champagne, men er mindre syreholdige og er mere afrundede i frugten grundet det lidt mildere klima, men ikke pga. tilsætning af dosage: De laves med meget moderat eller ingen dosage, typisk 0-1 g/liter.

Stilen er karakteristisk og har flere særkender: Vinene er anlagt for elegance, og er friske, livlige og stedtro. Familien kan lide den autolytiske karakter, der opstår i vine, som ligger lang tid på de døde gærceller for at vinde en værdsat tekstur og kompleksitet, og så de typiske noter af nødder, brioche etc. Endelig er det værd at bemærke, at man foretrækker lidt mere Pinot Nero i de færdige cuvee'er end det vanligvis ses i området, hvor Chardonnay ellers dominerer.

[www.roncocalino.it](http://www.roncocalino.it)

# RONCO CALINO

## — LOMBARDIET —

MOUSSERENDE	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
-------------	------	-------	-------	----------	-----------



<b>Franciacorta Brut DOCG</b>	N.V.	0,75	6/pap	Ja	160,00
<b>Franciacorta Brut DOCG</b>	N.V.	1,50	3/pap	Ja	329,00

80% Chardonnay & 20% Pinot Nero. 20% fadgæres på franske barriques. Ligger 30 mdr. sur lie.

<b>Franciacorta Brut Satèn DOCG</b>	N.V.	0,75	6/pap	Ja	187,00
-------------------------------------	------	------	-------	----	--------

100% Chardonnay. 30% af druene fadgæres på fransk eg. Ligger min. 36 mdr. sur lie.



<b>Franciacorta Brut Nature DOCG</b>	2019	0,75	6/pap	Ja	216,00
<b>Franciacorta Brut Nature DOCG</b>	2020	0,75	6/pap	Ja/Sommer	226,00

80% Chardonnay & 20% Pinot Nero. 30% fadgæres på franske barriques. Ligger min. 48 mdr. sur lie.

<b>Franciacorta Brut Millesimato DOCG</b>	2018	0,75	6/pap	Ja	232,00
<b>Franciacorta Brut Millesimato DOCG</b>	2019	0,75	6/pap	Sommer	235,00

65% Chardonnay & 35% Pinot Nero. 50% fadgæres på franske barriques (30% nye). Ligger min. 50 mdr. sur lie.

<b>Franciacorta Brut Rosé DOCG Radijan</b>	N.V.	0,75	6/pap	Ja	212,00
--	------	------	-------	----	--------

100% Pinot Nero. Ligger min. 36 mdr. sur lie. Lagres udelukkende på stål.

<b>Franc. Brut Ris. Pair Blanc de Noir DOCG</b>	2013	0,75	6/pap	Ja	431,00
---	------	------	-------	----	--------

100% Pinot Nero fra en særligt udvalgt position. Gæret på stål. Vinificeret første gang i 2013. Ligger 120 måneder sur lie og lagres mindst 6 måneder yderligere efter "sbocatura".

<b>Franciacorta Extra Brut Ris. Centoventi DOCG</b>	2011	1,50	1/gave	Ja	849,00
---	------	------	--------	----	--------

70% Chardonnay & 30% Pinot Nero. 50% fadgæres på franske barriques (30% nye). Ligger 120 (centoventi) mdr. sur lie.

# VENETO

## VENETO



- |   |   |   |
|---|---|---|
| <b>1</b> Bardolino Superiore (DOCG)                                 | <b>9</b> Colli di Conegliano (DOC)                      | <b>16</b> Merlara (DOC)                                       |
| <b>2</b> Recioto di Soave (DOCG)/Soave Superiore (DOCG)/Soave (DOC) | <b>10</b> Colli Euganei (DOC)                           | <b>17</b> Montello (DOC)/Colli Asolani (DOC)                  |
| <b>3</b> Arcole (DOC)   | <b>11</b> Conegliano-Valdobbiadene (DOC)                | <b>18</b> Monti Lessini (DOC)                                 |
| <b>4</b> Bagnoli di Sopra (DOC)                                     | <b>12</b> Gambellara (DOC)                              | <b>19</b> Valdadige (DOC)                                     |
| <b>5</b> Bardolino (DOC)  | <b>13</b> Garda (DOC)                                   | <b>20</b> Valpolicella (DOC)/Recioto della Valpolicella (DOC) |
| <b>6</b> Bianco di Custoza (DOC)                                    | <b>14</b> Lison-Pramaggiore (DOC)                       | <b>21</b> Vicenza (DOC)                                       |
| <b>7</b> Breganze (DOC)   | <b>15</b> Lugana (DOC)/San Martino della Bataglia (DOC) | <b>22</b> Vini del Piave (DOC)/Piave (DOC)                    |
| <b>8</b> Colli Berici (DOC)   |   |   |

© Adriat Vinimport a/s

ALPHA ZETA .....	50
BRIGALDARA .....	52
MARSURET .....	54
PIEROPAN  .....	56

# ALPHA ZETA

## — VENETO —



Winemaker Matt Thomson

Historien om Alpha Zeta går tilbage til 1999, hvor den engelske vinimportør David Gleave MW og den anerkendte newzealandske vinmager Matt Thomson stiftede firmaet. Det hører til i Veneto i den nordøstlige del af Italien.

Formålet med samarbejdet var at fremstille en serie af moderne, friske og frugtige hverdagsvine, som var prismæssigt overkommelige, men uden at gå på kompromis med kvalitet og typicitet. Et af de centrale elementer i strategien var at etablere samarbejde med lokale vindyrkere for at få adgang til det rette druemateriale. Det har bl.a. betydet, at man har kunnet nedbringe udbytte og sikre, at der håndhøstes sunde, modne druer.

Resultatet er år for år en serie af kvalitetsprægede vine primært på klassiske venetianske druesorter, lavet med moderne udstyr og indsigt. Der er f.eks. investeret i såkaldte mostkølere, der sikrer, at druemosten inden den alkoholiske gæring kan opbevares, så aromaer og frisk-

hed bevares bedst muligt, og af samme grund vinificeres der ved lave temperaturer. Man ønsker at fremstille rene, præcise vine med varietalkarakter og primærfrugtighed, dvs. vine, der fremviser druernes naturlige, typiske aromaer og som repræsenterer det område, hvori de dyrkes. Mange af de anvendte druer dyrkes i Valpantena, der ligger i bakkedragene lidt nordøst for Verona, og det gælder også for de to hvidvine, som vi har valgt at hjemtage.

Chardonnay Veronese IGT "C" er velduftende og frugtdreven, og der gæres på en kombination af stål og fransk egetræ. Masser af citrus-noter og sart hvid blomst. Tør og sprød - ideel som en svalende sommervin enten alene eller til f.eks. fisk.

Den friske Pinot Grigio Terrapieno IGT "P" bringer minder om ferskner og pærer, og den er harmonisk og let drikbar med en lille fin fylde. Også tør. En herlig og ærlig vin.

På den røde side fører vi en enkelt Primitivo Puglia IGT "La Masseria", hvor druerne kommer fra et privatejet vinbrug i Taranto på Salento-halvøen. Druerne fortolkes til en Primitivo, der er ren og frisk, men som samtidig afspejler druen, der som her, kan give vine med en blød, varm brombærdomineret fylde.

Alle flasker er lukket med skruelåg. Der er tale om meget ærlige og karakterfulde vine, der alle befinder sig i et prissegment, der ellers sjældent begejstrer.

[www.alphazetawines.com](http://www.alphazetawines.com)

# ALPHA ZETA

## — VENETO —

HVIDVIN (VENETO)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Chardonnay Veronese IGT "C"</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>50,00</b>
<small>100% Chardonnay. Druerne håndplukkes. Halvdelen af mosten gæres på store træfade. 1/3 af vinen gennemgår malolaktisk gæring.</small>					



<b>Pinot Grigio Terrapieno IGT "P"</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>57,00</b>
<small>100% Pinot Grigio fra marken Terrapieno i Valpantena. Druerne håndplukkes. Lagret på ståltank.</small>					

RØDVIN (PUGLIA)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>La Masseria Puglia Primitivo IGT</b>	<b>2021/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>59,00</b>
<small>100% Primitivo fra Taranto-området. En del af vinen lagres kortvarigt på egefade for at forøge kompleksiteten. Vinificeret og aftappet i Verona hos Alpha Zeta.</small>					

# BRIGALDARA

— VENETO —

Stefano Cesari er lidt som sine vine. Elegant, rolig, høflig og med en indre balance. Faktisk har vi haft et godt øje til denne herre og hans vine igennem flere år. Ud over et yderst sympatisk væsen, har Signor Cesaris vine altid stået for os som generøse med en lidt mørkere frugt end vi måske er vant til og et umiskendeligt "appassimento" aftryk.



Huset ligger lidt uden for landsbyen San Floriano, i hjertet af det der betegnes som Valpolicella Classico området. Beliggende på en skøn bakke ved indgangen til Maranodalen, ligger den smukke villa fra 1400-tallet omgivet af marker og oliventræer. Bag hovedhuset ligger firmaets vineri velintegreret i landskabet og med selve vinkælderen under jordens overflade. Huset har været i familien Cesaris eje siden 1929 og der er blevet tappet vin under eget navn siden 1979. Producenten betoner selv, at man ikke køber druer eller vin til produktionen af de godt 250.000 flasker, der årlig bliver produceret fra de 50 ha. De toneangivende druer er Corvinone, Corvina og Rondinella. Også lidt Sangiovese finder vej til et par af vinene.

Stefano Cesari lægger ikke skjul på, at han godt kunne have forøget produktionen betydeligt gennem de senere år. Grunden til at han er afstået fra dette, skal findes i hans credo om en såkaldt organisk vækst, hvor man respekterer den naturlige vækst, dvs. opnår balance mellem stok-

kenes alder og størrelsen af produktionen. Firmaet angiver selv de ret betydelige skovområder man besidder, som et væsentligt bidrag til områdets biodiversitet, hvor man tillige har en lille produktion af sorte sommertrøfler.

Navnet Brigaldara stammer fra 1400-tallet, og refererer til en klynge gårde, familien Cesaris villa, samt de omkringliggende marker. Man har mere end 80 års erfaring i at fortolke terroiret fra deres vingård. Husets filosofi har altid



Case Vecie på toppen af det kuperede terræn

været at producere kvalitetsvine, der er repræsentative for jorden hvori de er blevet til. Man tilstræber en balance i markerne og overproducerer ikke, i et område der ellers er kendetegnet ved et ret intensivt landbrug.

Deres vine er ikke overgjorte, men fyldige, komplekse og saftige. Der benyttes både små og store fade i produktionen. Husets unge Valpolicella lagrer primært på ståltanke, oftest med en meget kort afrunding på store fade. Husets Ripasso lagres på store 25 hl. fade. Amarone Classico lagres et år på barriques og to år på store fade, for ikke at give et for tydeligt aftryk af fad. Topmarken er den 7 ha store mark Case Vecie, beliggende nær landsbyen Grezzana. Den har et unikt mikroklima i en højde af 450 meter o.h.o. med noget nær perfekt hældning. Brigaldaras Amarone-vine kan sagtens drikkes unge, men de udvikler sig også fantastisk over tid. Brigaldara sælger også lidt ældre årgange.

[www.brigaldara.it](http://www.brigaldara.it)

# BRIGALDARA

— VENETO —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Valpolicella DOC</b>	<b>2024/2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Sommer</b>	<b>75,00</b>
<small>40% Corvina, 20% Corvinone, 40% Rondinella, Molinara og Sangiovese fra marker tilplantet i 1970 og 1980. Lagret på stål.</small>					
<b>Valpolicella DOC</b>	<b>2024</b>	<b>0,375</b>	<b>12/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>45,00</b>
<small>40% Corvina, 20% Corvinone, 40% Rondinella, Molinara og Sangiovese fra marker tilplantet i 1970 og 1980. Lagret på stål.</small>					
<b>Valpolicella Superiore Case Vecie DOC</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Ja</b>	<b>86,00</b>
<small>40% Corvina, 40% Corvinone og 20% Rondinella. Temperaturkontrolleret fermentation med skaller. Lagres 1 år på 25 hl slavonske fade.</small>					



<b>Ripasso della Valpolicella Superiore DOC</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>94,00</b>
<small>40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella &amp; 10% uspecif. 2. gæring i 5 dage på kvaset fra Amaroneproduktionen. Lagres på stål og botti.</small>					
<b>Ripasso della Valpolicella Superiore DOC MG</b>	<b>2023/2024</b>	<b>1,50</b>	<b>1/gave</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>199,00</b>
<small>40% Corvina, 30% Corvinone, 20% Rondinella &amp; 10% uspecif. 2. gæring i 5 dage på kvaset fra Amaroneproduktionen. Lagres på stål og botti. Pakket enkeltvis i gavekarton.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Cavolo DOCG</b>	<b>2020/2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>189,00</b>
<small>50% Corvinone, 20% Corvina, 20% Rondinella &amp; 10% uspecif. Tørring af druer i åbent "fruttaio". Lagret 1 år på barriques og 2 år på botti.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Cavolo DOCG</b>	<b>2020/2021</b>	<b>0,375</b>	<b>12/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>109,00</b>
<small>50% Corvinone, 20% Corvina, 20% Rondinella &amp; 10% uspecif. Tørring af druer i åbent "fruttaio". Lagret 1 år på barriques og 2 år på botti.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG</b>	<b>2019/2020</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>239,00</b>
<small>50% Corvinone, 20% Corvina, 20% Rondinella &amp; 10% uspecif. Tørring af druer i åbent "fruttaio". Lagret 1 år på barriques og 2 år på botti.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Classico DOCG MG</b>	<b>2017/2020</b>	<b>1,50</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>407,00/485,00</b>
<small>50% Corvinone, 20% Corvina, 20% Rondinella &amp; 10% uspecif. Tørring af druer i åbent "fruttaio". Lagret 1 år på barriques og 2 år på botti.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Case Vecie DOCG</b>	<b>2018/2020</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>287,00</b>
<small>40% Corvinone, 30% Corvina, 15% Rondinella &amp; 15% Uspecif. Tørring af druer i åbent "fruttaio". Lagret 2 år på barriques og 3 år på botti.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Case Vecie DOCG MG</b>	<b>2015</b>	<b>1,50</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>532,00</b>
<small>40% Corvinone, 30% Corvina, 15% Rondinella &amp; 15% Uspecif. Tørring af druer i åbent "fruttaio". Lagret 2 år på barriques og 3 år på botti.</small>					
<b>Amarone della Valpolicella Riserva DOCG</b>	<b>2011</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få flasker</b>	<b>522,00</b>
<b>Amarone della Valpolicella Riserva DOCG MG</b>	<b>2012</b>	<b>1,50</b>	<b>1/owc</b>	<b>Få flasker</b>	<b>890,00</b>
<small>55% Corvina, 25% Corvinone, 20% Rondinella. Gæret med 2 x daglige pump over og delestage midtvejs i gæringsperiode. Lagret 3 år på barriques og 2 år på botti.</small>					

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Recioto della Valpolicella Classico DOCG</b>	<b>2021/2023</b>	<b>0,375</b>	<b>12/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>123,00</b>
<small>40% Corvina, 20% Corvinone, 40% Molinara &amp; Sangiovese. Tørring af druer i åbent "fruttaio". Lagret 2 år på slavonske botti.</small>					
GRAPPA	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Grappa di Amarone</b>	<b>43%</b>	<b>0,50</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>224,00</b>
<small>Grappa på Amarone fra Brigaldara, fadlagret. Lakforseglet.</small>					

# MARSURET

## — VENETO —

Marsuret er kendt for sin kvalitetsproduktion af Prosecco. Ejendommen blev grundlagt i 1936 af Agostino Marsura, og Marsuret er det historiske kælenavn for familien. Vinbruget ligger i kommunen Valdobbiadene i regionen Veneto i den nordøstlige del af Italien. Valdobbiadene ligger nedenfor de dolomitiske alper og det kølige klima i området giver særligt fordelagtige betingelser for dyrkningen af druesorten Glera, der tidligere også var kendt som Prosecco.

Prosecco er også navnet på et vinområde, der ligger ca. 150 km vest for landsbyen af samme navn, og på en række vintyper, hvoraf de mousserende vine er langt de mest kendte, og her skal Glera indgå med mindst 85%. Det er en grøn og ret neutral druesort, der modner relativt sent, og den har et højt indhold af syre, der gør den velegnet til fremstillingen af mousserende vine. Aromatisk giver Glera især sarte florale noter og et distinkt æblepræg, men noter i retning af pære eller hvid fersken opleves også. Otte andre navngivne druer kan iblandes, og det vil i givet fald ændre vinens udtryk.

Ordet Prosecco anvendes for første gang om en vin hos Aureliano Acanti i 1754. Her lyder det: .. og nu vil jeg gerne væde min mund med æbleduftende Prosecco. Man bemærker her, at Acanti på en enkel måde formår at formidle vinens (Gleras) grundkarakter, og Prosecco omtales siden med veneration også som "Piscia d'Angelo", engletis, og vintypen nyder en stor popularitet i Italien og på mange eksportmarkeder. Vinene kan drikkes i egen ret, og anvendes ofte til italienske drinks, og mange kender f.eks. de klassiske Bellini- og Spritz-cocktails.

Marsuret har en lang tradition for at dyrke vin i Valdobbiadenes pittoreske, grønklædte bakker. Den fysiske ejendom er ekspanderet siden grundlæggelsen, og vinmarkernes antal og arealer er også øget. Aktuelt er det Agostinos søn Ermes, der leder virksomheden med både entusiasme og dygtighed, og hans sønner Alessio og Enrique spiller stadig mere fremtrædende roller for familievinbrugets aktiviteter.

Alt er lagt an på kvalitetsproduktion og det bemærkes i markporteføljens sammensætning og i forhold til alle processer i vinmarkerne og i den teknologisk helt opdaterede kælder. Familien har to bæredygtigheds-certifikationer og arbejder med såkaldt integreret produktion, IP, der er et produktionskoncept, der fremmer god dyrkningspraksis i henhold til regionale standarder.

Marsuret ejer ca. 40 ha vinmarksjord i de bedste områder af Valdobbiadene DOCG, og 15 ha i Prosecco DOC Treviso. Lokaliteternes unikke placeringer, mesoklimaer og jordbundsprofiler bidrager til overraskende forskelligartede vine, men også variationer i produktionsmetoder og valg af tørhedsgrader mv. er med til at give diversitet og en attraktiv spredning i priser og kvaliteter. Prosecco anpriseres vanligvis for deres friske, primærfrugtige aromer, og laves derfor på Charmat-Martinotti-metoden, hvor andengæringen foregår på termostyrede tryktanke af stål (autoclaver), hvilket også giver mere prisrimelige vine.



Prosecco er blevet en af de mest populære mousserende vine de senere år. Kvaliteten kan være meget svingende. De bedste kvaliteter kommer typisk fra Valdobbiadene og Conegliano. Disse to områder er særdeles fragmenterede og opdelt i små besiddelser, der i gennemsnit er på lidt over en hektar. Specielt de smukke og bakkede landskaber i kommunerne i Valdobbiadene udmærker sig ved at lave sprøde og spændstige mousserende vine, med en god syre og en delikat, næsten mineralisk frugt.

[www.marsuret.it](http://www.marsuret.it)

# MARSURET

## — VENETO —

MOUSSERENDE (MARSURET)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Cuvée Brut Trentasei IGT</b>	NV	0,75	6/pap	Ja	59,00

Primært Glera samt lidt Chardonnay. 9 gram restsukker/liter.



<b>Prosecco Treviso L'Ars Brut DOC</b>	NV	0,75	6/pap	Ja	68,00
--	----	------	-------	----	-------

100% Glera. 10 gram restsukker/liter.

<b>Prosecco Treviso Rosé Brut Millesimato DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	70,00
---	------	------	-------	----	-------

80% Glera og 20% Pinot Nero. 9-10 gram restsukker/liter.

<b>Prosecco di Valdobb. Sup. Brut DOCG, San Boldo</b>	NV	0,75	6/pap	Ja	80,00
---	----	------	-------	----	-------

100% Glera. 9 gram restsukker/liter.



<b>Prosecco di Valdobb. Sup. Brut DOCG, Rive di Guia</b>	NV	0,75	6/pap	Ja	91,00
--	----	------	-------	----	-------

100%. Med kun 4 gram restsukker/liter er dette Marsurets mest tørre udgave. Kan også kategoriseres som extra brut.

MOUSSERENDE (CARBONCINE)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Prosecco Treviso Brut DOC (Nyhed)</b>	NV	0,75	6/pap	Ja	60,00

100% Glera. 11 gram restsukker/liter.



# PIEROPAN

## — VENETO —

I 2018 kunne Pieropan fejre, at de har produceret vin fra Venetoregionen i 50 årgange. I 70'erne hvor markedet blev oversvømmet med ligegyldig og intetsigende Soave fra store negociants, koncentrerede Pieropan sig om at købe jord på de bedst placerede cru'er og har i dag ca. 27 ha. Det var helt i overensstemmelse med Leonildos overbevisning om at god vin starter i marken. Denne strategi har tilsyneladende båret frugt, i hvert fald befinder Pieropans vine sig i dag i en klasse for sig.



Specielt de to enkeltmarks Soave Calvarino og La Rocca er fremragende, og fremhæves ofte af den italienske og internationale presse som arketyper på rigtig Soave. Begge vine har også vist en glimrende evne til at lagres. La Rocca virker ofte en anelse federe og mere cremet, hvor Calvarino ofte virker lidt mere syrefast og frugtrig. Netop Calvarino var en af Italiens første cru'er. Første årgang var 1972. Vinguruen Veronelli opdagede, at Leonildo aftappede denne vin for sig og undrede sig. Grunden hertil var naturligvis, at denne vin havde andre karakteristika, da den kom fra den mørke lavaholdige jord. Omvendt er La Roccas jord hvid og kalkholdig. Den almindelige Soave er et pålideligt glas vin og til stadighed et af vore 'bestbuys'.

Det er beundringsværdigt, når der bliver lavet flotte hvidvine på italienske druer, i en tid hvor de internationale sorter er overalt. Ud over de tre Soave laver Pieropan i dag en sød vin: Le Colombare Recioto di Soave (100% Garganega).

Som noget forholdsvis nyt er Pieropan begyndt at producere vine baseret på røde druer fra Valpolicella-zonen. Baseret på kvaliteten af deres hvide, har vi haft store forventninger til deres Valpolicella-vine og de må siges

at være blevet indfriet. Druerne er Corvina, Corvinone, Rondinella og Croatina.



Dario Pieropan i kælderen i deres nye domicil

Ghes er en forfriskende mousserende rosé baseret på 100% Corvina. Meget fine lyse bær nuancer kombineret med god saftighed gør Ghes særdeles attraktiv. Ruberpan er en klassisk, rank Valpolicella med lys bærfrugt. Den er nu klassificeret som Valpolicella Superiore. I 2010 introducerede Pieropan deres Amarone. Den er karakteriseret ved at have meget karakter af området Illasi hvor druerne dyrkes. Frugten er således forventeligt meget koncentreret men kombineret med en sjælden elegance, der skjuler Amaronens ret høje alkohol. Det krydrede element fra området træder også tydeligt igennem i både duft og smag. Både Pieropans hvide og røde vine er certificeret økologiske fra hhv. årgang 2016 og 2013.



[www.pieropan.it](http://www.pieropan.it)

# PIEROPAN

## — VENETO —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Soave Classico DOC</b>	2025	0,75	12/pap	Ja	79,00
<b>Soave Classico DOC</b>	2024/2025	0,375	12/pap	Ja/Sommer	49,00

90% Garganega & 10% Trebbiano di Soave. Lagret 12 mdr. på glasfiberbeklædte cementfade.

<b>Soave Classico Calvarino DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Ja	132,00
<b>Soave Classico Calvarino DOC MG</b>	2017	1,50	1/gave	Ja	237,00
<b>Soave Classico Calvarino DOC (Late Release)</b>	2012	0,75	6/owc	Få flasker	316,00
<b>Soave Classico Calvarino DOC (Late Release)</b>	2011	0,75	6/owc	Få flasker	373,00

70% Garganega & 30% Trebbiano di Soave lagret på glasfiberbeklædte cementfade.

<b>Calvarino 5 Collection, Bianco Veronese IGT</b>	2008-2012	0,75	3/owc	Få flasker	410,00
--	-----------	------	-------	------------	--------

70% Garganega & 30% Trebbiano di Soave lagret på stål. Et mix af årgange 2008-2012. Et helt særligt produkt. Selv yngste årgang er 10 år gammel!

<b>Soave Classico La Rocca DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	191,00
<b>Soave Classico La Rocca DOC MG</b>	2022/2023	1,50	1/gave	Ja/Ja	372,00/395,00
<b>Soave Classico La Rocca DOC (Late Release)</b>	2012	0,75	6/owc	Få flasker	305,00
<b>Soave Classico La Rocca DOC (Late Release)</b>	2011	0,75	6/owc	Få flasker	373,00

100% Garganega lagret 12 mdr. på botti (store egetræsfade).

ROSÉ (MOUSSERENDE)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Ghes Spumante Brut</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Sommer	96,00

100% Corvina.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
--------	------	-------	-------	----------	-----------



<b>Valpolicella Superiore Ruberpan DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Ja	123,00
--	-----------	------	-------	-------	--------

Fremstillet af Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella og Croatina. Lagret 24 mdr. på tonneaux.

<b>Amarone della Valp. Ris. V. Garzon DOCG</b>	2019	0,75	6/pap	Ja	286,00
<b>Amarone della Valp. Vigna Garzon DOCG MG</b>	2013	1,50	1/gave	Ja	555,00

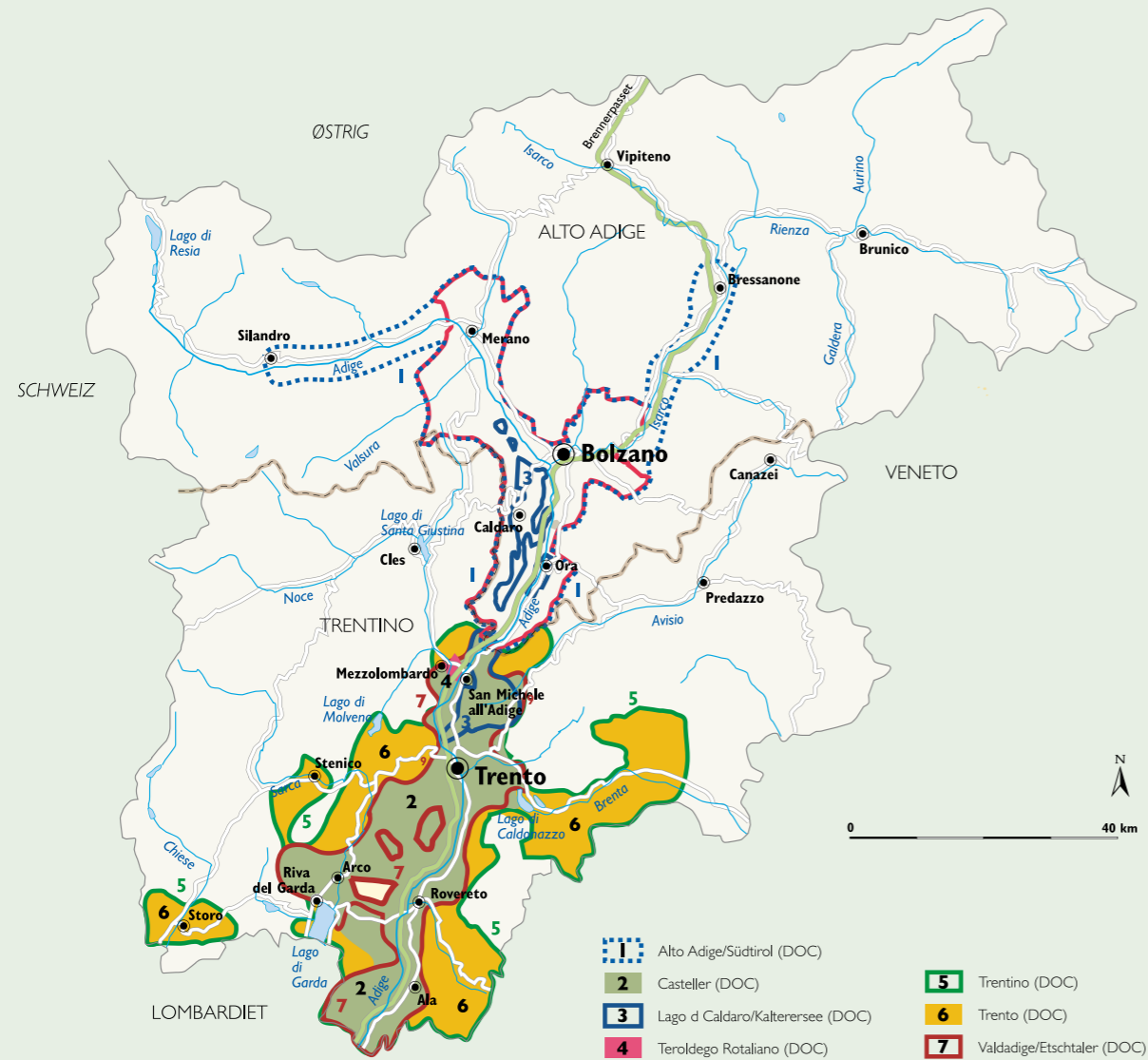
Fremstillet af Corvina, Corvinone & Rondinella. Lagret 36 mdr. på store fade samt 24 mdr. på flaske. Er blevet "riserva" fra og med årgang 2017 med et års ekstra flaskelagring.

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Recioto di Soave Le Colombare DOCG</b>	2021	0,50	6/pap	Ja	171,00

100% Garganega. Druerne bliver tørret i ca. 150 dage og derefter presset. Vinen er lagret 24 mdr. på botti (store egetræsfade på 20 hl.) og flaskelagret i yderligere 12 mdr.

Vinen har ca. 100 gr. restsukker/liter.

# TRENTINO-ALTO ADIGE



# TRENTINO/ALTO ADIGE

CASTEL JUVAL.....	60
KURTATSCH+FLEIN (DRUESAFT).....	62
MANINCOR   .....	64

# CASTEL JUVAL (ALTO ADIGE)

— TRENTINO/ALTO ADIGE —

Dette bjergvinbrug blev grundlagt af Reinhold Messner og hans forvaltere, ægteparret Gisela og Martin Aurich i 1992. Siden 2024 drives vinbruget af ægteparret Raphael og Christine Burki, der med stor vinerfaring fra bl.a. Schweiz, har forfinet produktionen yderligere.

Vinbruget kendes også som Azienda Agricola Unterortl – Castel Juval. Ejendommen er forbundet til middelalderborgen Castel Juval, der første gang omtales i 1278, og borgkomplekset blev erhvervet af Reinhold Messner i 1983. Det velbevarede fæstningsværk ligger lige ved indgangen til Val Senales (Schnalstal) i Val Venosta (Vinschgau), i kommunen Castelbello-Ciardes (Kastbell-Tschars). Denne kommune ligger i provinsen Bolzano i regionen Alto Adige, der også kendes som Sydtyrol, og hører til i den nordlige del af Italien. Castel Juval kendes også som Schloss Juval, og ligger på toppen af Monte di Giove, ca. 1000 moh, og det har fået sit navn fra det latinske "Mons Jovis", Jupiters bjerg.

Vingården ligger på de stejle skråninger nedenfor Castel Juval, som også er det navn, der anvendes på vinenes stemningsmættede etiketter, der fremviser borgen i sin omgivelse. Druerne dyrkes på Juval-bakkeskråningen i 620-850 meters højde, og de første tilplantninger er fra 1991. Fra ca. 4,3 ha vinmarker laves der ca. 30.000 flasker vin årligt, fordelt på 11 etiketter. Der dyrkes fortrinsvis Pinot Bianco, Müller-Thurgau, Riesling og Pinot Nero, og markerne indrammes af knejsende gnejs-klippevægge, der er med til at sikre et stabilt mesoklima.

Den granitholdige jord, der ligger over gnejs-grundfjeldet, varmes hurtigt op, og skrånningen har en ideel sydøstlig eksponering, der giver høje dagtemperaturer, kølige nætter, og dalens vinde er med til at give unikke dyrkningssteder. En stor udfordring her er, at det ikke regner så ofte og i så store mængder, og derfor må man lede vand til markerne fra små kanaler, der stammer tilbage fra antikken.



Vinmarkerne har økologisk certifikation, og bæredygtighed samt udviklingen af biodiversitet over og under jorden har en høj prioritet. Skrånningen favoriserer fremstillingen af friske, krystalklare, mineralske vine, der fortrinsvis laves på stål, men store botti ses også. Pinot Bianco (Weissburgunder) og Riesling laves med en kort maceration i pressen og gennemgår typisk ikke malolaktisk gæring, idet man ønsker at bevare en pirrende friskhed i vinene. Pinot Bianco giver fristende, ranke og besnærende vine med karakter og transparens, og Riesling Gletscherschliff fremstilles med druer fra de yngste planter, der giver vinen en indtagende frugtighed. Riesling Unterortl laves med druer fra mindst 20 år gamle planter, og har en større ekstrakt, rigdom og mineralitet. Riesling Windbichel fremstilles med druer fra den højestbeliggende og mest vindudsatte lokation, og jorden her er meget klippeholdig, og det er Castel Juvals mest overdådige og intense Riesling. Det er vine, der smager godt fra frigivelsen, men især Riesling-vinene vinder i karakter med blot få års lagring.

Helt generelt er der tale om vine med enorm transparens og elegance - alle med stærk fokus på syrefasthed, slankhed og mineralitet.

[www.unterortl.it](http://www.unterortl.it)

# CASTEL JUVAL (ALTO ADIGE)

— TRENTINO/ALTO ADIGE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Riesling Gletscherschliff DOP</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Juli</b>	<b>124,00</b>

100% Riesling. Få timers maceration med skind i pressen, herefter koldgæring med naturlige gærstammer fra skallerne på stål. Ligger sur lie i 5-8 måneder.



<b>Riesling Unterortl DOP</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Juli</b>	<b>195,00</b>
-------------------------------	-------------	-------------	--------------	-------------	---------------

100% Riesling fra +20 år gamle stokke. Få timers maceration med skind i pressen, herefter koldgæring med naturlige gærstammer fra skallerne på stål. Ligger sur lie i 5-8 måneder.

<b>Riesling Windbichel DOP</b>	<b>2023/2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Juli</b>	<b>252,00/259,00</b>
--------------------------------	------------------	-------------	--------------	--------------------	----------------------

100% Riesling fra marken Windbichel. Få timers maceration med skind i pressen, herefter koldgæring med naturlige gærstammer fra skallerne på stål. Ligger sur lie i 5-8 måneder.

<b>Weissburgunder/Pinot Bianco DOP</b>	<b>2023/2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>122,00/124,00</b>
<b>Weissburgunder/Pinot Bianco DOP</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Juli</b>	<b>128,00</b>

100% Weissburgunder (Pinot Bianco). Få timers maceration med skind i pressen, herefter koldgæring med naturlige gærstammer fra skallerne på stål. Ligger sur lie i 5-8 måneder.

<b>Weissburgunder/Pinot B. Himmelsleiter DOP</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>186,00/188,00</b>
<b>Weissburgunder/Pinot B. Himmelsleiter DOP</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Juli</b>	<b>188,00</b>

100% Weissburgunder (Pinot Bianco). Få timers maceration med skind i pressen, herefter koldgæring med naturlige gærstammer på akaciefade. Ligger sur lie i 5-8 måneder.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Pinot Nero Riserva</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Juli</b>	<b>202,00</b>

100% Pinot Nero. Gæres på stål, druer presses nænsomt og mosten hviler på kvaset i op til 14 dage. Lagres herefter på egetræsfade og store akaciefade i 12 måneder.

# KURTATSCH (ALTO ADIGE)

## — TRENTINO/ALTO ADIGE —



Kellerei Kurtatsch

I 333 meters højde ligger den lille sydtirolske by Cortaccia (Kurtatsch på tysk) med blot 2.200 indbyggere. Her ligger det veletablerede Kellerei Kurtatsch - et seriøst kooperativ med 190 leverandører, der betales ud fra kvaliteten af råmaterialet og ikke ud fra mængden. Der rådes i alt over 190 ha, hvoraf 70% høstes lokalt i Kurtatsch. Der vinificeres altid terroir-specifikt, dvs. at druerne fra de forskellige marker vinificeres hver for sig. Man har stort fokus på bæredygtighed og arbejder løbende med at minimere miljøpåvirkningen bedst muligt.

Markerne der høstes fra ligger mellem 220-900 meters højde med variende jordbundsforhold, hvor især forholdet mellem sand og ler skifter meget afhængigt af beliggenheden. Generelt er området domineret af alpint-kontinentalt klima med indslag fra middelhavets påvirkning. Typisk er der relativt store forskelle på dag- og nattemperaturer og kølige nedadgående vinde fra "Mendel"-bjergene, som bringer balance i vinmarkerne på de varmeste dage. Der er solskin i Kurtatsch hele 300 dage om året i gennemsnit.

I spidsen for Kurtatsch finder vi Andreas Kofler, som sammen med sine øvrige ansatte udgør et ungt, moderne og dynamisk team, der har formået at udvikle og højne kvaliteten konstant gennem årene. Erwin Carli afløste i 2022 Othmar Doná som den nye kælderemester/winemaker. Erwin Carli har været hos Kurtatsch siden 2013.

Vi hjemtager en række hvide og røde vine fra Kurtatsch, både ståltanklagrede og fadlagrede. Kendetegnet for alle vine er den gennemgående rene og druetyperne karakter. De hvide forekommer balancerede og velafstemte uanset druetype. De røde vine er elegante, saftige og lige



Glen som er en af de bedste positioner for Pinot Nero

så overbevisende med winemakerens sikre håndlag.

På den hvide side præsenterer vi koldgæret og ståltank-lagret Pinot Grigio, Sauvignon, Gewürztraminer og Chardonnay fra basisserien Selection Line. Alle disse vine modner på gæren (ligger sur lie) i en periode og har overraskende god fylde. Fra serien Terroir Line møder du Chardonnay Riserva Freienfeld som til gengæld gæres og lagres på træ samt gennemgår delvis malolaktisk gæring. En derfor mere alvorlig vin med endnu mere fylde og kompleksitet, der stilmæssigt vel mest trækker over mod Bourgogne.

Rødvine udgøres p.t. af tre typer Pinot Nero. En mere enkel og ligetil fra basisserien samt to Riserva'er fra Terroir-serien; Glen og Mazon. Begge vine refererer til lokaliteterne af samme navn, der går for at være de bedste områder for Pinot Nero i Alto Adige - og måske de bedste i hele Italien. Begge skønne vine med masser af typisitet, dybde og charme.

Ud over klassisk vinproduktion har Kurtatsch, sammen med en østrigsk og en tysk vinproducent, skabt samarbejdet "Flein", hvor de hver især fremstiller deres egne druebaserede saftprodukter - alle med fælles grafisk udtryk for at understøtte det fælles projekt. For Kurtatsch's vedkommende drejer det sig p.t. om to forskellige typer Traubensaft (druesaft) af højeste kvalitet. Der er tale om 100% naturlig ugæret saft, der blot er pasteuriseret. Helt uden tilsætningsstoffer. Alle produkter er veganske og indeholder 0% alkohol.

[www.kellerei-kurtatsch.it](http://www.kellerei-kurtatsch.it)

# KURTATSCH (ALTO ADIGE)

## — TRENTINO/ALTO ADIGE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Pinot Grigio Alto Adige DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Ja	87,00
<small>100% Pinot Grigio. Gæret på temperaturkontrolleret ståltanke med efterfølgende modning sur lie.</small>					
<b>Sauvignon Alto Adige DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Sommer	90,00/91,00
<small>100% Sauvignon fra marker beliggende ml. 450-600 meters højde. Meget kort maceration på temperaturkontrolleret stål med efterfølgende modning sur lie.</small>					
<b>Chardonnay Caliz Alto Adige DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Ja	91,00
<small>100% Chardonnay fra marker beliggende ml. 250-400 meters højde. Gæres delvist på temperaturkontrolleret stål og store egetræsfade med efterfølgende lagring sur lie (på stål).</small>					
<b>Gewürztraminer Arenis Alto Adige DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Sommer	101,00
<small>100% Gewürztraminer fra marker beliggende i 300-400 meters højde. Kort koldmaceration under presning med fortsat gæring på temperaturkontrolleret stål. Modner sur lie (på stål).</small>					
<b>Chardonnay Riserva Freienfeld A.A. DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Sommer	227,00
<small>100% Chardonnay. Gæres og lagres på barriques (med batonnage og delvis malo) i 12 mdr. Lagrer herefter sur lie på store egetræsfade i 6 måneder og flaskelagres i 6 måneder.</small>					



MOUSSERENDE	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>600 Blanc de Blanc Riserva Extra Brut</b>	2019	0,75	6/pap	Ja	237,00
<small>100% Chardonnay fra marker ved Penon i 600 meters højde. Soft press, 80% gæres på stål og 20% på brugte barriques med batonnage. 2. gæring på flaske - ligger sur lie 55 måneder.</small>					

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Pinot Nero Alto Adige DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Ja	104,00
<small>100% Pinot Nero fra marker beliggende ml. 400-650 meters højde. En kort koldmaceration på temperaturkontrolleret stål efterfulgt af malolaktisk gæring og modning på cement.</small>					
<b>Pinot Nero Riserva Glen Alto Adige DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Ja	169,00
<small>100% Pinot Nero fra marken Glen. Koldmaceration i 3 dage og spontan gæring på stål. Efterfølgende malolaktisk gæring og modning på barriques i 12 mdr. Flaskelagres min. 12 mdr.</small>					
<b>Pinot Nero Riserva Mazon Alto Adige DOC</b>	2021/2022	0,75	6/pap	Få fl./Ja	205,00
<small>100% Pinot Nero fra Mazon. Koldmacererer i 5 dage og spontan gæring på stål. Efterfølgende malolaktisk gæring og modning på barriques i yderligere 12 mdr. Flaskelagres 24 mdr.</small>					

DRUESAFT (0% ALKOHOL) "FLEIN"	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Flein Fizz Blanc (hvid druesaft, frizzante)</b>	2025	0,74	6/pap	Ja	88,00 (+ pant A)
<small>Fremstillet af Solaris, Moscato Giallo og Sauvignon Bianco. 100% druesaft, pasteuriseret og tilsat kulsyre. Ingen tilsætningsstoffer. Under certificering til økologi-status.</small>					
<b>Flein Vernatsch (stille rød druesaft)</b>	2025	0,74	6/pap	Ja	88,00 (+ pant A)
<small>Druesaft fremstillet på 100% Vernatsch (Schiava). Pasteuriseret. Ingen tilsætningsstoffer. Under certificering til økologi-status.</small>					



# MANINCOR (ALTO ADIGE)

— TRENTINO/ALTO ADIGE —



Manincors flotte, historiske bygninger blev bygget helt tilbage i 1608 af Hieronymus Manincor

Manincors filosofi er enkel. Den fokuserer på intensiv markpleje, lave udbytter og så lidt intervention i kælderens som overhovedet muligt. Igennem flere år har vi fulgt dette fremragende vinhus, og har med glæde kunnet konstatere en utrolig stabil og sikker hånd gennem hele produktionen. Ligeledes har vi fra første møde fornemmet en klar holdning til vinproduktion – en holdning som vi også kan genkende i vinene med deres rene og elegante udtryk.



Når stokkene kommer til live efter vinteren opfanger Manincor den første saft på denne iøjenfaldende måde. Saften indgår i husets homøopatiske plejeprodukter. Der tappes ca. 150 l. årligt.

Selv om huset har en over firehundredeårig historie, var det først da Greve Michael Goëss-Enzenberg tog over, at de store ændringer fandt sted. En ny underjordisk vinkælder blev bygget, og hele husets produktion blev omlagt til biodynamisk jordbrug. Ønsket med denne nye filosofi var, at producere så rene og klare vine som overhovedet muligt. Man ville desuden producere sunde og delikate fødevarer ud fra et bæredygtigt ræsonnement med fuld respekt for naturen. Frugt, vin, skov og marker udgør et samlet hele, og er i dag certificeret med EU's økologimærke og Biodyn/Respekt biodynamiske certifikat.



Greve Michael Goëss-Enzenberg




Når Manincor taler om bæredygtigt landbrug, er der tale om mere end et "buzz word". Man har således omlagt produktionen fra en såkaldt monokultur – altså fra en intensiv dyrkning af en bestemt afgrøde, til nu at omfatte mange forskellige afgrøder. Ud over vin dyrkes der i dag også frugt til marmeladeproduktion, til salg af æbler og tørrede frugter. Herudover produceres der honning, og et ikke uvæsentligt areal er udlagt til kløvermarker. Desuden fremstilles der også homøopatiske produkter baseret på urter. Også disse bliver produceret på stedet. Sidst, men ikke mindst, producerer Manincor sine egne egefade. Træet hertil stammer fra ejendommens store beplantning af egetræer. Det opskårede træ modnes i minimum tre år før det bliver videreforarbejdet til vinfade. Ved hjælp af biomasse- og jordvarmeanlæg har man også i dag opnået en CO<sub>2</sub> neutral energistatus uden brug af hverken gas eller olie.


I kælderens følges månens cyklus og man benytter tyngdekraften når vinen skal veksle mellem de tre plan. Således undgår man pumper, der kan beskadige drueskaller og sten. Der foretages i øvrigt ingen filtrering. To tredjedele af de hvide vine og alle de røde vine fremstilles med naturligt forekommende gærceller og man benytter åbne gæringskar til rødvinproduktionen. De hvide vine gærer og lagres på store ovale fade med en størrelse på mellem 12–30 hl. Hver mark vinificeres og lagres for sig og der arbejdes både med monovarietale vine og blends.

[www.manincor.com](http://www.manincor.com)

# MANINCOR (ALTO ADIGE)


— TRENTINO/ALTO ADIGE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>La Contessa DOC</b> 	2024	0,75	6/pap	Ja	143,00
60% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc. Fadgæret, ligger sur lie i 6 måneder på store fade. Hos Manincor bruges kun naturgær.					
<b>Sauvignon Tannenberg DOC</b> 	2024	0,75	6/pap	Ja	205,00
100% Sauvignon Blanc. Fadgæret med naturgær fra drueskallerne, ligger sur lie i 9 måneder på egefade.					
<b>Chardonnay Sophie DOC</b> 	2024	0,75	6/pap	Ja	258,00
94% Chardonnay, 4% Vioigni, 2% Sauvignon Blanc. Fadgæret, ligger sur lie i 9 måneder på egefade.					

ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>La Rose de Manincor IGT</b> 	2025	0,75	6/pap	Ja	155,00
Lagrein, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Petit Verdot, Tempranillo og Syrah. Saignée metode, 6-12 timers skindkontakt. Gæret og lagret på store fade.					

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Schiava Der Keil DOC</b> 	2022/2025	0,75	6/pap	Ja/Efterår	138,00/141,00
100% Schiava (Vernatsch). Fadgæret på store åbne fade. Fadlagret 5 måneder på store fade.					
<b>Il Conte, Vigneti delle Dolomiti DOC</b> 	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	142,00/145,00
40% Merlot, 35% Lagrein og 25% Cabernet Sauvignon. Delvist fadgæret. Fadlagret 12 måneder på både store og små fade.					
<b>Mason Pinot Nero DOC</b> 	2023	0,75	6/pap	Ja	248,00
100% Pinot Nero fra Mason-marken. Fadlagret i 12 måneder på barriques (heraf kun 10% nye).					

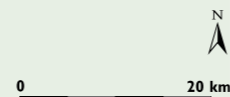


<b>Mason di Mason Pinot Nero DOC</b> 	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Efterår	533,00/543,00
100% Pinot Nero. Topselektionen fra Mason-marken. Fadlagret i 12 måneder på barriques (heraf 25% nye). Fra Manincors top-serie "Krone".					

# FRIULI-VENEZIA GIULIA



- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Ramandolo (DOCG)   | <b>6</b> Friuli Aquileia (DOC)                       |
| <b>2</b> Carso (DOC)  | <b>7</b> Friuli Grave (DOC)                          |
| <b>3</b> Collio Goriziano (DOC)   | <b>8</b> Friuli Isonzo eller Isonzo del Friuli (DOC) |
| <b>4</b> Colli Orientali del Friuli (DOC)/<br>Colli Orientali del Friuli Picolit (DOCG) | <b>9</b> Friuli Latisana (DOC)                       |
| <b>5</b> Friuli-Annia (DOC)   | <b>10</b> Lison-Pramaggiore (DOC)                    |



© Adriat Vinimport a/s

# FRIULI VENEZIA-GIULIA

ERMACORA.....	68
TERCIC.....	70
VIE DI ROMANS.....	72

# ERMACORA

## — FRIULI VENEZIA-GIULIA —



Dette vinbrug blev grundlagt i 1922 af Antonio Ermacora, da han købte en gård i Ippolis di Premariacco med 4 ha vinmarker. Ejendommen hører til i Colli Orientali i den nordøstitalienske region Friuli-Venezia-Giulia, der mod øst grænser op til Slovenien. Friuli lå for 100 mio. år siden under havet, og vinene herfra siges at have en særlig salt og mineralsk kvalitet, og formes også af det milde klima. Bakkerne med de marine aflejringer blev bøjet op af Afrika, som en følge af den Wegenerske kontinentaldrift, der skabte vinområderne Colli Orientali og Collio, som siden igen blev præget under istidernes virkninger.

Ermacora-familien påbegyndte en differentieret landbrugsproduktion som Antonios søn Marino fortsatte, da han overtog ansvaret efter 2. Verdenskrig. Mod slutningen af 1970'erne fokuserede man på vin, og i dag er det brødrene Dario og Luciano, Marinos to nevøer, der har ansvaret for virksomheden. Darios søn Nicola har administrative funktioner og er et vigtigt ansigt udadtil, mens Lucianos søn Demis har agronomiske opgaver, og den unge ønotekniker Marco Chiabai har lavet vinene siden 2013. Landarealet er udvidet til 69 ha, og heraf 49 ha vinmarker, der alle ligger i Colli Orientali del Friuli, Friulis østlige bakkedrag, som er et af Italiens mest ansete dyrkningsområder for røde og hvide vine.

I 2012 erhvervede familien 30 ha i Frazione Orsaria på Montsclapade, et toponym, der betyder noget i retning af den kløvede skrænt, og familien omtaler lokaliteten som en cru. Til denne ejendom, der tidligere tilhørte vinbruget Girolamo Dorigo, hører 30 ha jord og heraf 21 ha vinmarker, mens resten er skov og engområder, og arealet her dækker den ene side af den kløvede bakke. I 2015/2016 erhvervede familien så den anden side af skrænten, da de overtog Fantin Nodar-vinbruget og de tilhørende 20 ha jord, og det betyder, at de to dele nu er forenede. Familien istandsatte den fysiske ejendom på stedet, og den nye cantina blev taget i brug til høsten i 2019. Der arbejdes bæredygtigt, og der står sovescio, grøn gødning, mellem rækkerne, og dækafgrøderne er bl.a. med til at øge biodiversiteten over og under jorden. Vinene er rene, friske, varietaltro og prisrimelige og vi hjemtager et udvalg, og herunder fire hvide, der alle laves på stål: Den eksemplariske, kamilleduftende Friulano er sammensat og balanceret; Pinot Bianco er frisk, luftig og elegant; Pinot Grigio er pære- og ferskensmagende og Sauvignon Bianco er karakterfuld. Familiens Cabernet Sauvignon er klassisk med den for området typiske krydrede karakter. Den søde Picolit laves af tørrede druer og er fuld af honning, abrikoser og ferskner.

[www.ermacora.it](http://www.ermacora.it)

# ERMACORA

## — FRIULI VENEZIA-GIULIA —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Friulano COF DOC</b>	<b>2024/2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>97,00</b>
100% Friulano. Gæret på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 8 mdr. på ståltanke.					
<b>Pinot Bianco COF DOC</b>	<b>2023/2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>95,00/97,00</b>
100% Pinot Bianco. Gæret på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 8 mdr. på ståltanke.					
<b>Pinot Grigio COF DOC</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>97,00</b>
100% Pinot Grigio. Gæret på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagret 8 mdr. på ståltanke.					
<b>Pinot Grigio Ramato COF DOC (Nyhed)</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>97,00</b>
100% Pinot Grigio. Koldmacereret med skind i 84 timer. 90% af mosten er gæret og lagret på stål, 5% gæret og lagret på barrique, 5% gæret på stål men lagret på barrique.					
<b>Sauvignon Bianco COF DOC</b>	<b>2025</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>97,00</b>
100% Sauvignon Blanc. Lagret 8 mdr. på ståltanke.					



RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Cabernet Sauvignon COF DOC</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>97,00</b>
100% Cabernet Sauvignon. Lagret på barriques.					
<b>Schioppettino COF DOC (Nyhed)</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>107,00</b>
100% Schioppettino. Gæres på stål 10-12 dage med regelmæssig "pumping over" og "push down", 15% modnes på franske barriques, resten på stål.					

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Picolit COF DOCG</b>	<b>2021</b>	<b>0,375</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>163,00</b>
100% Picolit. Druerne tørres 70-80 dage og lagres efterfølgende i 15 måneder på franske barriques. Bemærk nu på 0,375 liter flaske (tidl. 0,50 liter).					





Denne lille familieejendom i San Floriano del Collio blev grundlagt omkring 1900, men Tercic-familien har en lang historie i Collio i Friuli-Venezia-Giulia, der ligger i den nordøstlige del af Italien, med grænse til Slovenien. San Floriano del Collio hører til i provinsen Gorizia og til den italienske del af Gorizia-bakkerne, der på den slovenske side kendes som Goriška Brda, og som på den italienske side kendes som Collio Goriziano eller blot Collio. Vinene fra Collio formes især af jorden og de unikke klimaforhold, og især de hvide, monovarietale vine fra området er velansete.

Jorden i Collio kaldes Ponca, der er en lagdelt, mineral-, sand- og skiferholdig mergel, dvs. en variant af kalkholdig lerjord. Det milde klima er især præget af bjergene og nærheden til det relativt varme Adriaterhav. Det bjergrige landskab giver helt særlige termiske forhold og skaber en såkaldt katabatisk vind kaldet Bora, der opstår, når tyngdekraften trækker kold luft med en høj densitet ned fra højderne. Den marine indflydelse fra det varme Adriaterhav er med til at intensivere Boraen, når de kolde og varme vejrsystemer kolliderer i området.

Disse helt særlige vindforhold er med til at holde vinplanterne tørre og reducerer risikoen for skimmel, og mind-

sker dermed også behovet for behandlinger med kobbersulfat og svovldioxid. Samtidig er landskaberne i Collio karakteriseret ved en naturlig biodiversitet, der omfatter både flora og fauna, og det medvirker til at holde vinplanterne sunde.

Det var den nuværende ejer Matijaž Terčič, der begyndte at lave de første vine i 1993/1994, men det var hans farfar Alojz, der omkring 1900 fokuserede driften på vin, og hans søn Zdenko udviklede vinbruget yderligere. Matijaž, eller på italiensk Matijaz, er gift med Mirjam, og deres datter Ana Tercic er også aktiv i både marker og kælder, men det er stadig Matijaz, der har det overordnede ansvar.



Matijaz Tercic

Der laves ca. 30.000 flasker vin årligt fra egne 9,5 ha vinmarker og markerne dyrkes økologisk, men uden certification, og familien fremstiller en serie af monovarietale vine på nogle af områdets klassiske druer: Chardonnay, Friulano, Pinot Grigio og Ribolla Gialla. Vinene fortolkes i en elegant, men intens, mineralsk stil, der står i en fascinerende kontrast til de stilistisk mere overdådige vine fra Vie de Romans.

[www.tercic.com](http://www.tercic.com)

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Friulano Isonzo DOC</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>137,00</b>
100% Friulano. Koldgæres (8-10 grader) på stål med skindkontakt 13-15 timer. Øvrig gæring også på stål ved 16-20 grader. Ligger sur lie 13 måneder og flaskelagres 14 måneder.					
<b>Chardonnay Collio DOC</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>137,00</b>
100% Pinot Chardonnay. Koldgæres (8-10 grader) på stål med skindkontakt 13-15 timer. Øvrig gæring også på stål ved 16-20 grader. Ligger sur lie 9 mdr. og flaskelagres 7 mdr.					
<b>Ribolla Gialla IGT</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>149,00</b>
100% Ribolla Gialla. Koldgæres (8-10 grader) på stål med skindkontakt 15-25 timer. Øvrig gæring også på stål ved 16-20 grader. Ligger sur lie 9 mdr. og flaskelagres 7 mdr.					



<b>DAR Pinot Grigio Collio DOC</b>	<b>2022/2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>161,00</b>
100% Pinot Grigio. Koldgæres (8-10 grader) på stål med skindkontakt i 15-20 timer. Øvrig gæring også på stål ved 16-20 grader. Ligger sur lie 9 måneder og flaskelagres 12 mdr.					

<b>Planta Chardonnay IGT</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>189,00</b>
100% Chardonnay. Koldgæres (8-10 grader) med skindkontakt 20 timer. Fadgæres primært på brugte barriques (80%), ligger sur lie 9 mdr., lagrer 12 mdr. på stål og 7 mdr. på flaske.					



# VIE DI ROMANS

## — FRIULI VENEZIA-GIULIA —



Ejer Gianfranco Gallo

Gianfranco Gallo overtog ansvaret fra sin far, og har i gennem årene, ved omplantninger, jordbearbejdnings og en gennemgribende modernisering af kælderen, formået at fremstille vine af høj international klasse og Vie di Romans fremstår nu, ikke blot historisk, som et forbillede for andre producenter i regionen.

Vinhuset Vie di Romans er beliggende ved byen Mariano del Friuli, Isonzo i det nordøstlige hjørne af Italien, der grænser op til Slovenien. Jordbunden i dette område er alluvial, altså rig på småsten og forskelligartede aflejringer. Familien har arbejdet med jorden og vinen i mere end et århundrede og ejendommen er siden 1978 blevet drevet af Gianfranco Gallo. Samme år blev også den første vin flasket og markedsført med egen etiket og en egentlig kvalitetsproduktion igangsat.

Vie di Romans råder i dag over 49 hektar vinmarker og producerer ca. 278.000 flasker årligt, fordelt på 13 forskellige vine. Der er hos Vie di Romans en stor forståelse for områdets særlige klima og for de enkelte markers særlige territorio og følgelig bliver samtlige vine aftappet som enkeltmarksvine. Fælles for alle vine er en stor stofrigdom og en distinkt karakter, som blandt andet fremhæves ved at grønthøste både i maj og i juli måned i samme sæson. Hver plante bærer slutteligt lidt under et kilo druer afhængigt af varetalen.

Særligt kendte og anerkendte er vinene på Chardonnay, Sauvignon Blanc og Pinot Grigio. Af Chardonnay og Sauvignon fremstilles der både en stål tanks- og en fadlagret version. Disse vine har et overraskende lagringspotentiale og vinder afgørende ved 1-2 års yderligere lagring. Følgelig har Gallo valgt at lagre sine vine et år mere end loven foreskriver. Vinene toppe efter 4-6 års lagring, men kan ligge længere.

Siden 2015 har Vie di Romans frigivet en særlig serie af Chardonnay-vine kaldet "Climat". Disse vine kommer fra specifikke parceller på deres to cru'er Ciampagnis og Vie di Romans. Til hver vin kommer der kun druer fra et af parcellerne. Da alle vine i serien er vinificeret og lagret helt ens, kommer hvert enkelt parcels specifikke træk klart til udtryk i de enkelte vine. Climat-serien ligger 18 måneder sur lie (9 måneder på barriques og 9 måneder på stål) og flaskelagres i hele 24 måneder.

Som et kuriosum kan det afslutningsvis nævnes, at Gianfranco Gallo på grund af navneligheden med et vist Californisk vinfirma, meget mod sin vilje, var nødt til at ændre på ejendommens navn, fra netop Gallo til det nuværende Vie di Romans, som vidner om, at markerne ligger nær en gammel romersk hærvej.

[www.viediromans.it](http://www.viediromans.it)

# VIE DI ROMANS

## — FRIULI VENEZIA-GIULIA —

HVIDVIN (UDEN FADLAGRING)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Chardonnay Ciampagnis DOC</b>	2022/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	174,00/182,00
100% Chardonnay fra Ciampagnis Vineris-marken. Lagret 6 mdr. på stål tanke og 11 mdr. på flaske.					
<b>Flors di Uis IGT</b>	2021/2022	0,75	6/pap	Ja/Ja	190,00/195,00
50% Malvasia Istriana, 20% Rhein Riesling & 30% Friulano. Lagret 7 mdr. på stål og 11 mdr. på flaske.					
<b>Sauvignon Pièrè DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	208,00
100% Sauvignon Blanc fra Pièrè-marken. Lagret 7 mdr. på stål tanke og 12 mdr. på flaske.					

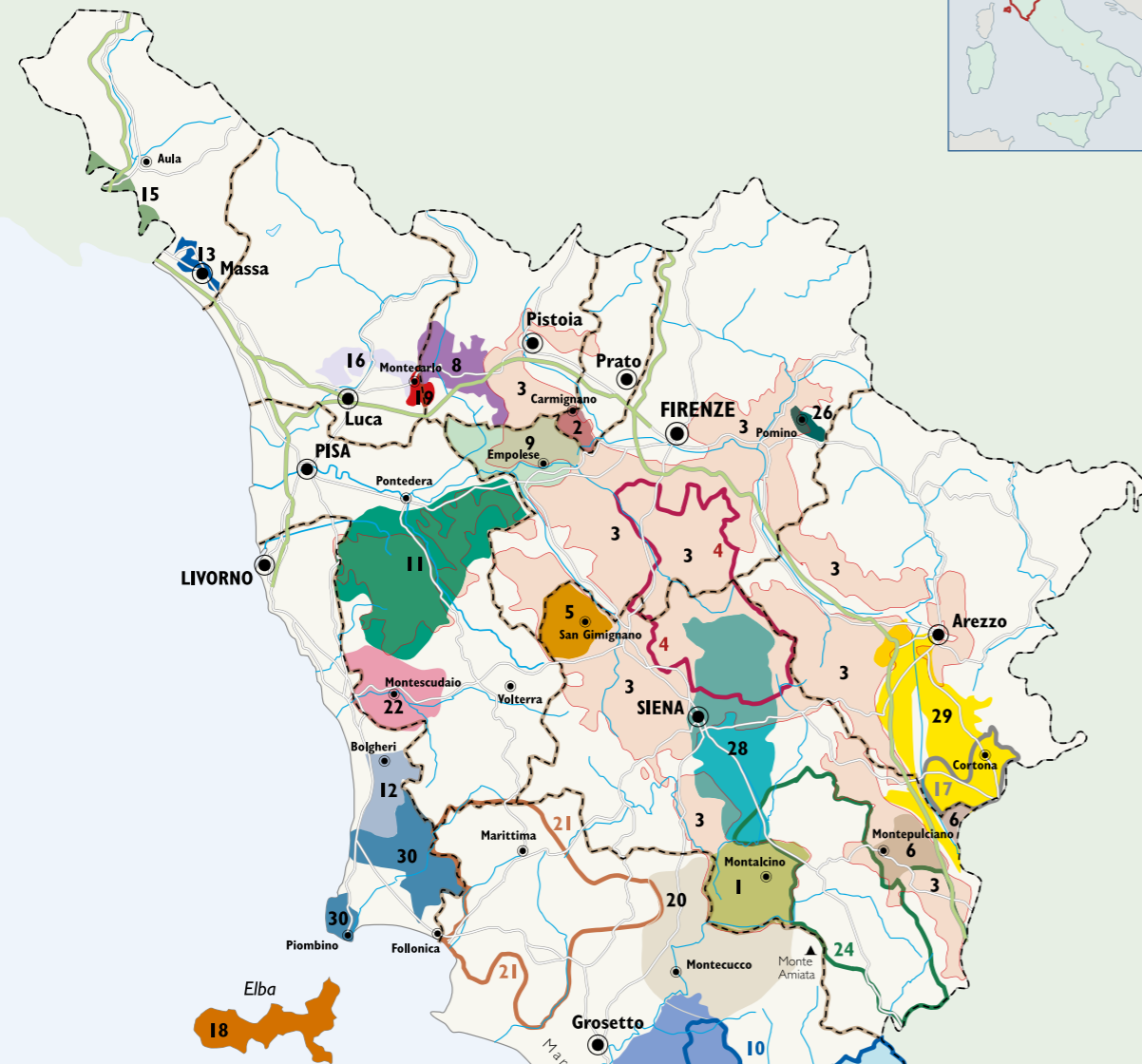
HVIDVIN (MED FADLAGRING)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
--------------------------	------	-------	-------	----------	-----------






<b>Chardonnay Vie di Romans DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	215,00
100% Chardonnay fra Vie di Romans-marken. Lagret 8 mdr. på barriques (heraf 40% nye) og 8 mdr. på flaske.					
<b>Chardonnay Vie di Romans DOC Magnum</b>	2022/2023	1,50	3/pap	Ja/Ja	433,00
100% Chardonnay fra Vie di Romans-marken. Lagret 8 mdr. på barriques (heraf 40% nye) og 10 mdr. på flaske.					
<b>Chardonnay Vie di Romans DOC Jeroboam</b>	2022/2023	3,00	1/owc	Ja/Ja	993,00/1.001,00
100% Chardonnay fra Vie di Romans-marken. Lagret 8 mdr. på barriques (heraf 40% nye) og 10 mdr. på flaske. I trækasse.					
<b>Chardonnay - Climat - Boghis DOC</b>	2018	0,75	6/owc	Få flasker	430,00
100% Chardonnay fra parcellen "Boghis" på Ciampagnis-marken. Ligger sur lie 9 måneder på barriques og 9 måneder på stål - altså 18 måneder i alt. Flaskelagres 24 måneder.					
<b>Chardonnay - Climat - Cortesar DOC</b>	2018	0,75	6/owc	Få flasker	417,00
100% Chardonnay fra parcellen "Cortesar" på Ciampagnis-marken. Ligger sur lie 9 måneder på barriques og 9 måneder på stål - altså 18 måneder i alt. Flaskelagres 24 måneder.					
<b>Pinot Grigio Dessimis DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	215,00
100% Pinot Grigio fra Dessimis-marken. Lagret 7 mdr. på barriques (heraf 1/3 nye) og 8 mdr. på flaske.					
<b>Sauvignon Vineris DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Ja	211,00
100% Sauvignon Blanc fra Vineris-marken. Lagret 8 mdr. på barriques og tonneaux (heraf 10% nye) og 10 mdr. på flaske.					

# TOSCANA

## TOSCANA



- |   |   |
|---|---|
| <b>1</b> Brunello di Montalcino (DOCG)/<br>Moscadello di Montalcino (DOC)/<br>Rosso di Montalcino/Sant'Antimo (DOC) | <b>21</b> Montegio di Massa Marittima (DOC) |
| <b>2</b> Carmignano/Barco Reale di Carmignano (DOCG)  | <b>22</b> Montescudaio (DOC)                |
| <b>3</b> Chianti (DOCG)/Vin Santo del Chianti (DOC)/<br>Colli dell'Etruria Centrale (DOC)                           | <b>23</b> Morellino di Scansano (DOCG)      |
| <b>4</b> Chianti Classico (DOCG)/<br>Vin Santo del Chianti Classico (DOC)   | <b>24</b> Orcia (DOC)                       |
| <b>5</b> Vernaccia di San Gimignano (DOCG)/<br>San Gimignano (DOC)  | <b>25</b> Parrina (DOC)                     |
| <b>6</b> Vino Nobile di Montepulciano (DOCG)/<br>Rosso di Montepulciano (DOC)/<br>Vin Santo di Montepulciano (DOC)  | <b>26</b> Pomino (DOC)                      |
| <b>7</b> Ansonica Costa dell'Argentino (DOC)  | <b>27</b> Sovana (DOC)                      |
| <b>8</b> Bianco della Valdinievole (DOC)  | <b>28</b> Val d'Arbia (DOC)                 |
| <b>9</b> Bianco dell'Empolese (DOC)   | <b>29</b> Valdichiana (DOC)                 |
| <b>10</b> Bianco di Pitigliano (DOC)  | <b>30</b> Val di Cornia (DOC)               |
| <b>11</b> Bianco Pisano di San Torpè (DOC)  |   |
| <b>12</b> Bolgheri (DOC)  |   |
| <b>13</b> Candia dei Colli Apuani (DOC)   |   |
| <b>14</b> Capalbio (DOC)  |   |
| <b>15</b> Colli di Luni (DOC)   |   |
| <b>16</b> Colline Lucchesi (DOC)  |   |
| <b>17</b> Cortona (DOC)   |   |
| <b>18</b> Elba (DOC)  |   |
| <b>19</b> Montecarlo (DOC)  |   |
| <b>20</b> Montecucco (DOC)  |   |

BARICCI .....	76
BIBBIANO  .....	78
MOCALI .....	80
PIAGGIA .....	82
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA .....	84
SAN GIUSTO A RENTENNANO  .....	86
VAL DELLE CORTI  .....	88

# BARICCI

— TOSCANA —



Montosoli-skråningen

Ejendommen blev grundlagt i 1955 af Nello Baricci (1921-2017), da han erhvervede vingården Colombaio di Montosoli med omkringliggende jord, ideelt placeret på den legendariske Montosoli-skrænt, i Montalcino-højens nordlige sektor, lidt nord for selve byen Montalcino. Han blev født i Montalcino og kom fra en familie af såkaldte "mezzadri", vinbønder der dyrkede jorden for en landejer mod at få halvdelen af høsten. Nello forstod lokalitetens potentiale og var aldrig i tvivl om, hvor han ønskede at købe jord. Da muligheden bød sig, købte han ejendommen Colombaio di Montosoli, der ligger på en lokalitet af samme navn.

Navnet Montosoli forbindes til en Villa Montosoli på stedet, en sienesiske renæssance-landvilla, der er bygget i den såkaldte Peruzzi-stil, med henvisning til den berømte maler og arkitekt Baldassarre Peruzzi (1481-1536), og det vides, at villaen blev grundlagt i 1535. Colombaio di Montosoli hørte tidligere til Villa di Montosoli og dyrkning af vin på Montosoli-skråningen kan dokumenterbart knyttes sammen med den første beboelse af villaen og går formentlig endnu længere tilbage. Montosoli, der er noget nær det tætteste man kommer på en Grand Cru på Montalcino-højen, har ry for at give elegante og friske vine, men også for at forene finesse med en kraftfuldhed, som

ellers associeres med Montalcinos mere sydlige vine. Skråningen omfatter omkring 30 ha og 15 ha af disse er udlagt til vindyrkning.

Baricci-familien ejer 12 ha jord, alle på Montosoli, og 5 ha er udlagt til dyrkning af Brunello di Montalcino. Tredje generation tog over i 2009, og de lavede den første Riserva fra høsten i 2010, som kom til at bære grundlæggerens navn. Aktuelt er det Nellos datter Graziella Baricci og hendes mand Pietro Buffi to sønner Federico Buffi og Francesco Buffi, der driver vinbruget. Vinene er unikke, artsindlydende udtryk for Montosoli og stedets ånd, dets "genius loci", formidles eksemplarisk i op til tre forskellige aftapninger, der er velanmeldte i den kritiske presse.

Der laves hvert år ca. 18.000 flasker fremragende Rosso og ca. 12.000 flasker ligeså imponerende Brunello di Montalcino. Tilgangen er traditionel og familiens Brunello laves med gæring på termostyrede ståltanke og ca. 20 dages maceration, og vinen lagres efterfølgende i tre år på botti di rovere di Slavonia på 20-40 hl, altså store fade fremstillet af slavonsk egetræ.

[www.baricci.it](http://www.baricci.it)

# BARICCI

— TOSCANA —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Rosso di Montalcino DOC</b>	<b>2022/23/24</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Ja/Efterår</b>	<b>174,00</b>
<small>100% Sangiovese. Gæres på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagres ca. 11 mdr. på 20-40 hl fade af slavonsk egetræ. Herefter modnes på flaske i yderligere 4-6 måneder.</small>					



<b>Brunello di Montalcino DCG</b>	<b>2020</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>368,00</b>
<b>Brunello di Montalcino DCG MG</b>	<b>2018/2019</b>	<b>1,50</b>	<b>1/gave</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>820,00/880,00</b>
<b>Brunello di Montalcino DCG MG</b>	<b>2020/2021</b>	<b>1,50</b>	<b>1/gave</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>904,00</b>
<small>100% Sangiovese. Gæres på temperaturkontrollerede ståltanke. Lagres 36 måneder på 20-40 hl. fade af slavonsk egetræ. Herefter 12 måneder på flaske.</small>					



<b>Brunello di Montalcino Riserva Nello DCG</b>	<b>2019/2020</b>	<b>0,75</b>	<b>6/owc</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>925,00</b>
<small>100% Sangiovese fra de allerbedste plots på ejendommen. Fremstilles kun i særligt gode årgange. Gæres på temperaturkontrolleret stål. Lagres 40 mdr. på 30 hl. slavonsk egetræ.</small>					

# BIBBIANO

## — TOSCANA —

Bibbiano ligger i Castellina in Chianti. Castellina var, med Gaiole, Radda og Greve, blandt de fire oprindelige kommuner i Chianti Classico, der nu omfatter i alt ni kommuner. Bibbiano ligger i et område, hvor der med sikkerhed er dyrket vin og oliven siden 1100-tallet. Ejendommen er grundlagt i 1865 af familien Marzi Marrocchesi. Familien har i alt 220 ha jord, hvoraf størstedelen er beplantet med skov og oliventræer. De nuværende ejere, Tommaso og Federico Marzi Marrocchesi, har i alt 28 ha til rådighed for vinproduktion. De får hjælp af ønologen Stefano Porcinai. Orienteringen for vinproduktionen søger at forene det traditionelle med det moderne. I dag ejer familien 28 ha fordelt på to marker: Capannino og Montornello, der ligger små 20 kilometer nord, nordvest for Siena. I forhold til andre Chianti-producenter hører Bibbiano blandt de absolut mindre. Al dyrkning i markerne hos Bibbiano er certificeret økologisk.



Tommaso Marrocchesi

Vi har taget Bibbiano ind i sortimentet af flere grunde. Vinhuset laver rige og imødekomne Chianti Classico, og priserne er i forhold til kvaliteten meget konkurrencedygtige. Man koncentrerer sig vinmæssigt ikke hos Bibbiano om andet end at lave god Chianti Classico. I alle Bibbianos vine benytter man sig af de traditionelle druer. Her bruges ingen Merlot eller Cabernet Sauvignon til at gøre vinene mere internationale. I stedet arbejder Bibbiano ligesom

andre gode Chianti-producenter med at forbedre Chianti. Den traditionelle Chianti indeholdt f.eks. en lille andel, hvide druer, hvilket de fleste i dag er enige om forringer vinen. Senere tillod man en andel franske druer i Chianti. Vinene blev mere internationale og man spurgte sig selv, hvorfor man skulle drikke Chianti, hvis det smager som så meget andet vin. Den sidste udvikling går hen imod at benytte de lokale blå sorter, men selvfølgelig udnytte den viden man har i dag til at lave rene Chianti Classico og uden hvide druer og uden "staldpræg". Man går til markarbejdet med en stor seriøsitet, hvilket ses i form af grønsthøstning og den manuelle udvælgelse af druerne.



Det har resulteret i fire flotte Chianti, varietaltro, med hver deres udtryk. Selv deres basis Chianti viser koncentration, typicitet og har en flot ren smag. Derudover laver Bibbiano også en Chianti Riserva (med tilnavnet "Marzi" fra årgang 2021) samt to Chianti Classico Gran Selezione; "Vigne del Montornello" og "Vigne del Capannino". Gran Selezione er den seneste overbygning på Chianti Riserva og kræver bl.a. 6 måneders længere lagring, dog uden krav om denne er på fad eller flaske. Endvidere skal producenten allerede ved høsten identificere hvilke druer, der skal indgå i årets Gran Selezione og øremærke disse til den videre produktion. "Vigne del Montornello" er hovedsageligt fremstillet på Sangiovese Piccolo, mens "Vigne del Capannino" alene er baseret på Sangiovese Grosso fra noget ældre vinstokke.

[www.bibbiano.com](http://www.bibbiano.com)

# BIBBIANO

## — TOSCANA —

ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Scappalepre Rosato Toscana IGT</b> (Nyhed)	2025	0,75	6/pap	Få flasker	59,00

50% Merlot og 50% Cilieggiolo. Gæret og lagret på temperaturkontrollerede ståltanke.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Passotasso Rosso Toscana IGT</b> (Nyhed)	2024	0,75	6/pap	Ja	59,00

Primært fremstillet på Sangiovese med supplement af andre lokale blå druer. Gæret og lagret på temperaturkontrollerede ståltanke.



<b>Chianti Classico DOCG</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	89,00
<b>Chianti Classico DOCG</b>	2022/2024	0,375	12/pap	Ja/Sommer	57,00
<b>Chianti Classico DOCG MG</b> (Nyhed)	2022	1,50	6/pap	Efterår	196,00

100% Sangiovese. Gæres ca. 15 dage på stål. Lagret på cement i 12 måneder samt 3 måneder på flaske.

<b>Chianti Classico Riserva Marzi DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Ja	128,00
--	------	------	-------	----	--------

100% Sangiovese. 50% lagret 18 måneder på cement, 50% på franske tonneaux (medium toast) samt 6 måneder på flaske.

<b>Chianti Cl. V. del Montornello G.S. DOCG</b>	2021	0,75	6/pap	Ja	167,00
<b>Chianti Cl. V. del Montornello G.S. DOCG MG</b>	2021	1,50	1/owc	Ja	341,00

100% Sangiovese (hovedsageligt Sangiovese Piccolo) fra Montornello-marken. Lagret 24 mdr. - både på cement og fransk tonneaux (medium toast) samt 6 mdr. på flaske.



<b>Chianti Cl. V. del Capannino G.S. DOCG</b>	2020/2021	0,75	6/pap	Ja/Efterår	199,00/204,00
<b>Chianti Cl. V. del Capannino G.S. DOCG</b>	2021	1,50	1/owc	Efterår	389,00

100% Sangiovese Grosso fra Capannino-marken. Lagret 24 mdr. som kombination af cement og fransk tonneaux (medium toast) samt slavonske egefade. Flaskelagres i 6 mdr.

# MOCALI

## — TOSCANA —

Familien Ciacci Ejendommen ligger på località Mocali i den sydvestlige del af Montalcino, ca. 5 km sydvest for selve Montalcino by. Mocali ejes af familien Ciacci, der siden 1956 har haft jord her, og Dino Ciacci var i 1967 en af de 25 medstiftere af Consorzio del Vino Brunello di Montalcino, hvis mål stadig er at styrke områdets identitet og promovere vinene, og i 2023 var der 203 vinbrug i sammenslutningen. Konsortiet har stor tilslutning og omfatter næsten alle områdets Brunello-producenter.



Alessandra Mililotti

Nu er det Dinos barnebarn, Tiziano Ciacci, der sammen med Alessandra Mililotti står i spidsen for familievinbruget, der har 43 ha jord i Montalcino, hvoraf de 16 ha er udlagt til dyrkning af vin, mens der er to ha med oliventræer. Den årlige vinproduktion er på ca. 150.000 flasker årligt.

Mocali begyndte først at flaske vin med egne etiketter i 1990, hvor også den første Brunello di Montalcino så dagens lys. I 2001 købte man vingården Suberli, beliggende i Maremma (Scansano), hvor familien også ejer en anden ejendom, kaldet Paniolo, hvis produktion af vin, korn og oliven er certificeret økologisk. Gennem årene har Mocali arbejdet med at øge kvaliteten og skabe stadig mere elegante vine, der er velomtalte i den kritiske presse. De ligger stadig i den prisrimelige ende af skalaen, hvilket er en sjældenhed for området. Familien arbejder fuldtønet økologisk med vægt på bæredygtighed og respekt for miljøet og det omgivende økosystem, men der er ingen certifikation. Da vinbruget, der ligger ca. 350 moh., bl.a. er

omgivet af typisk middelhavsskov-bepantning med fyrre- og pinjetræer, men også med jordbærtræer og stenege, så er der en naturlig biodiversitet i området.

Den ståltankfremstillede Fossetti Rosso Toscano, der laves af 80% Sangiovese og 20% Canaiolo er Mocalis udgangsniveau, og den er frugtig og velsmagende med forbausende meget Sangiovese-karakter. Af de mere klassiske vine fremstilles der kun en enkelt, men stilfuld Rosso di Montalcino. Mocalis tilgang til Brunello di Montalcino er at benytte store slavonske og franske botti di rovere til den almindelige udgave og til deres Riserva. Enkeltmarks-Brunello'en fra Vigna delle Raunate gæres på store tini af fransk eg, og lagres på en kombination af franske tonneaux og tini. Familien lavede første gang i 2018 en Brunello di Montalcino Notte Stellata, der er en private label til Adriat Vinimport, og her kan man få en troværdig Brunello-oplevelse i et prisniveau, der sjældent opleves.



[www.mocali.eu](http://www.mocali.eu)

# MOCALI

## — TOSCANA —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Rosso Toscana Fossetti IGT</b>	<b>2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>63,00</b>
<small>80% Sangiovese &amp; 20% Canaiolo. Alkoholisk og malolaktisk gæring foregår på stål. Lagret 10 måneder på tino (af stål). Ufiltreret.</small>					
<b>Rosso di Montalcino DOC</b>	<b>2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>93,00</b>
<small>100% Sangiovese Grosso. Alkoholisk og malolaktisk gæring foregår på stål. Lagret 12 mdr. på botti af fransk eg. Ufiltreret.</small>					
<b>Rosso di Montalcino DOC</b>	<b>2021/2023</b>	<b>0,375</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>63,00</b>
<small>100% Sangiovese Grosso. Alkoholisk og malolaktisk gæring foregår på stål. Lagret 12 mdr. på botti af fransk eg. Ufiltreret.</small>					
<b>Brunello di Montalcino Notte Stellata (Priv. Label)</b>	<b>2019/20</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>140,00</b>
<small>100% Sangiovese Grosso. Alkoholisk og malolaktisk gæring på stål. Lagret i alt 36 mdr. på en blanding af slavonske og franske botti. Ufiltreret.</small>					
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>210,00</b>
<small>100% Sangiovese Grosso. Alkoholisk og malolaktisk gæring på stål. Lagret 12 måneder på slavonske botti og 24 måneder på franske botti. Lagres 5 måneder på flaske. Ufiltreret.</small>					
<b>Brunello di Montalcino DOCG</b>	<b>2020/2021</b>	<b>0,375</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>124,00</b>
<small>100% Sangiovese Grosso. Alkoholisk og malolaktisk gæring på stål. Lagret 12 måneder på slavonske botti og 24 måneder på franske botti. Lagres 5 måneder på flaske. Ufiltreret.</small>					
<b>Brunello di Montalcino Vigna della Raunate DOCG 2020/2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Ja</b>	<b>246,00</b>	
<small>100% Sangiovese Grosso. Alkoholisk og malolaktisk gæring på tini af fransk eg. Lagres 12 mdr. på på tonneaux (350 L) og 24 mdr. på tini. Herefter 5 måneder på flaske. Ufiltreret.</small>					
<b>Brunello di Montalcino Riserva DOCG</b>	<b>2017</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>451,00</b>
<small>100% Sangiovese Grosso. Alkoholisk og malolaktisk gæring på stål. Modner 48 mdr. på franske tonneaux (400 liter). Herefter min. 12 måneder på flaske. Ufiltreret.</small>					



# PIAGGIA

## — TOSCANA —



Silvia Vannucci

Mauro Vannucci erhvervede i 1974 nogle vinmarker i kommunen Poggio a Caiano, tæt ved byen Carmignano, blot 15 km vest for Firenze i Toscana. Han købte jorden af sin gode ven Grev Ugo Contini Bonacossi fra Tenuta di Capezzana, der er den historisk mest kendte producent af Carmignano. Købet omfattede 2,5 ha med vinmarker på en favoriseret lokalitet, der er kendt som Piaggia, og han endte med at give sin ejendom dette navn. Mauro var overbevist om, at den velegnede og veldræned, kalk- og lerholdige jord her ville kunne yde en fremragende Carmignano, og i 1991 lavede han sin første Carmignano Riserva. I starten af 1990'erne købte familien endnu 15 ha, og det bragte ejendommen op på de nuværende 25 ha, hvoraf 15 de ha er udlagt til vindyrkning. De ligger alle indenfor Carmignano DOCG-zonen, der aktuelt omfatter blot 155 ha.

Carmignano har længe været anerkendt som et privilegeret dyrkningsområde, hvis vinhistorie kan føres tilbage

til etruskerne, og allerede i perioden fra 1300-1700 var vinene herfra eftertragtede. Den berømte florentinske Medici-familie var i 1533 med til at starte traditionen med at dyrke Cabernet i Carmignano med henblik på at blande de franske druer med den lokale Sangiovese. I 1972 blev stiklinger af Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Merlot fra det ikoniske Chateau Lafite i Pauillac plantet i området, bl.a. også på Piaggia-marken. De har senere spredt sig yderligere i zonen, og disse sorter er i dag med til at give Carmignano en helt særlig karakter: F.eks. indeholder familien Vannuccis Riserva ca. 70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot og 5% Cabernet Franc.

Disse sorter passer godt til klimaet, som påvirkes af nærheden til Appenninerne, der om vinteren beskytter mod kulden nordfra og om sommeren har kølende virkninger, og er med til at sikre områdets nedbør. Dyrknings sæsonen præges af store temperaturforskelle hen over døgnet, og det er med til at gøre vindyrkning ideel og sikre et ønskværdigt syreindhold i de høstede druer.

Vi hjemtager fem vine; marken Pietranera yder Sangiovese (80%) og Cabernet Franc til den velsmagende Rosso Toscana IGT, marken Poggio de' Colli yder druerne til den enestående, monovarietale Cabernet Franc IGT Toscana, marken Il Sasso giver den fortræffelige Carmignano, og Piaggias referencevin Carmignano Riserva. Senest, i lille antal, hjemtager vi også topvinen Carmignano Riserva Uva dei Colombi, der er høstet fra et lille særligt favorabelt plot.

Familiens marker dyrkes økologisk og de terroir-drevne, kraftfulde og frugtbetonede vine har fra begyndelsen været med til at trække området frem i rampelyset. Vinene lagres på botti og barriques, men højst 10% nye fæde i tilfældet med den klassiske Riserva. Mauro og Ritas datter, den farverige og charmerende Silvia Vannucci, ejer og driver nu ejendommen.

[www.piaggia.com](http://www.piaggia.com)

# PIAGGIA

## — TOSCANA —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Pietranera IGT</b>	<b>2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>111,00</b>

80% Sangiovese og 20% Cabernet Franc. Lagret 12 mdr. på brugte barriques og 6 mdr. på flaske.



<b>Carmignano DOCG Il Sasso</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>174,00</b>
<b>Carmignano DOCG Il Sasso</b>	<b>2023</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Efterår</b>	<b>178,00</b>

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc, 10% Merlot. Lagring i 24 mdr. på franske barriques.

<b>Carmignano Riserva DOCG</b>	<b>2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>214,00</b>
<b>Carmignano Riserva DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Efterår</b>	<b>214,00</b>

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc, 10% Merlot. Maceration i 4 uger efterfulgt af lagring i 24 mdr. på franske barriques og 12 mdr. på flaske.

<b>Carmignano Riserva DOCG Uva dei Colombi</b>	<b>2019</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få flasker</b>	<b>799,00</b>
--	-------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

70% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon og Cab. Franc, 10% Merlot. Maceration i 4 uger, 24 mdr. på franske barriques og 12 mdr. på flaske. Druer fra det lille plot Uva dei C.



<b>Poggio de' Colli Cabernet Franc</b>	<b>2020/2021</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Ja</b>	<b>294,00</b>
<b>Poggio de' Colli Cabernet Franc</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Efterår</b>	<b>294,00</b>

100% Cabernet Franc. Gæret på store åbne træfæde efterfulgt af 15 mdr. på franske barriques. Flaskelagres i 6 mdr. inden frigivelse.

# CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

— TOSCANA —



Da det sidste medlem af familien Piccolomini døde i 1985 blev denne klassiske og meget velrenommerede ejendom overtaget af Giuseppe Bianchini. I 2004 overtog sønnen Paolo og datteren Lucia (se foto) stedet efter faderens bortgang. Der er tale om en historisk ejendom fra 1700-tallet, der ligger i det sydøstlige hjørne af Montalcino distriktet, kaldet Castelnuovo dell'Abate, og man råder over 200 ha landbrugsjord, hvoraf 40 ha er udlagt til vinproduktion. Her dyrkes Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah, men hjertebarnt er naturligvis Montalcinos særlige klon af Sangiovese Grosso kaldet Brunello di Montalcino.

Ejendommen fremstiller tre varianter af Brunello di Montalcino, som på deres respektive niveauer hører til de absolut bedste af de bedste. De er konciperet i en opdateret traditionel stil, der imødekommer moderne ønologiske indsigter, men lagring foregår, i overensstemmelse med traditionen, på store botti af slavonsk eg. Det giver meget rene og frugtige vine, der ikke domineres af sekundære aromaer fra fadene, og tillader druens delikate og nuancerede karakter at udfolde sig uforstyrret.

De tre Brunelli di Montalcino fra Ciacci Piccolomini forener det kraftfulde med det elegante og er umådeligt komplekse. Alle har den eftertragtede fløjlstekstur og den dybe og rige smagsfylde der gør, at området fineste vine

anpriser som nogle af de mest fortrinlige udtryk for Sangiovese.

Ciacci Piccolomini fremstiller to meget anerkendte Rosso di Montalcino'er - en "almindelig" og en enkeltmarksudgave kaldet Rossofonte, der i gode årgange nærmer sig en lille Brunello. Derudover produceres den kølige og eminente Fabivs på 100% Syrah, som er en af Italiens fineste på denne druesort.

Som oftest formår Ciacci Piccolomini at gøre både deres basis Rosso og basis Brunello meget givende og imødekommende allerede fra frigivelsestidspunktet på trods af, at begge vine har et langt liv foran sig.

Hvis man har lyst til at besøge Ciacci Piccolominis historiske vinkælder i den centrale del af Castelnuovo dell'Abate er dette stadig muligt (dog kun efter forudgående aftale). Palazzo'et blev bygget i det 17. århundrede af Montalcinos Biskop, og ejendommens ældste årgange opbevares stadig her.

Fra høsten 2021 er alle Ciacci Piccolominis marker økologisk dyrkede.

[www.ciaccipiccolomini.com](http://www.ciaccipiccolomini.com)

# CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

— TOSCANA —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Sant'Antimo DOC Fabivs Syrah</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	109,00
<small>100% Syrah. Gæres på temperaturkontrollerede stålitanke. Lagres efterfølgende på 3 hl. egefade.</small>					
<b>Rosso di Montalcino DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	113,00
<small>100% Sangiovese Grosso (Brunello). Lagret ca. 12 mdr. på slavonske egetræsfade (33-72 hl).</small>					



<b>Rosso di Montalcino Rossofonte DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Efterår	142,00
<small>100% Sangiovese Grosso (Brunello) fra udvalgte positioner på Ciacci Piccolominis marker. Lagret 12 mdr. på botti (7,5 hl - 25 hl) og 8 måneder på flaske.</small>					
<b>Brunello di Montalcino DCG</b>	2020/2021	0,75	6/pap	Ja/Ja	246,00
<small>100% Sangiovese Grosso (Brunello). Lagret 24 mdr. På slavonske egefade (20-85 hl) og 4 mdr. på flaske.</small>					
<b>Brunello di Montalcino Pianrosso DCG</b>	2020	0,75	6/pap	Få flasker	364,00
<b>Brunello di Montalcino Pianrosso DCG</b>	2021	0,75	6/pap	Ja	364,00
<b>Brunello di Montalcino Pianrosso DCG MG</b>	2020/2021	1,50	1/owc	Få flasker/Efterår	778,00
<b>Brunello di Montalcino Pianrosso DCG DB MG</b>	2017	3,00	1/owc	Få flasker	1.475,00
<b>Brunello di Montalcino Pianrosso DCG DB MG</b>	2018	3,00	1/owc	Få flasker	1.495,00
<b>Brunello di Montalcino Pianrosso DCG DB MG</b>	2021	3,00	1/owc	Efterår	1.596,00
<small>100% Sangiovese Grosso (Brunello). Lagret ca. 36 mdr. på slavonske egefade (20-65 hl) og 8 mdr. på flaske.</small>					
<b>Brunello di Montalcino Riserva S. Caterina DCG</b>	2019	0,75	6/owc	Ja	697,00
<b>Brunello di Montalcino Riserva S. Caterina DCG</b>	2020	0,75	6/owc	Efterår	697,00
<b>Brunello di Montalcino Riserva S. Caterina DCG</b>	2020	1,50	1/owc	Efterår	1.443,00
<small>100% Sangiovese Grosso. Lagret ca. 48 måneder på slavonske egetræsfade (20-30 hl.) og min. 12 mdr. på flaske.</small>					

GRAPPA	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Grappa Brunello di Montalcino V. Pianrosso Ris.</b>	42%	0,70	1/owc	Sommer	348,00
<small>Fadlagret 18 måneder på barriques. Druemateriale kommer fra Ciacci Piccolominis bedste mark Vigna Pianrosso.</small>					

# SAN GIUSTO A RENTENNANO

— TOSCANA —

Ejendommen blev grundlagt før år 1200 og var et nonnekloster. Det blev befæstet af florentinerne i deres kampe mod Siena, og i deres periode omkring år 1204 byggede de et fæstningsværk og kældre. Dele af muren står stadig og kældrene er ideelle til at lagre vin i.



Luca Martini

I 1956 grundlagde Enrico Martini di Cigala vineriet, der hører hjemme i Gaiole in Chianti, i Toscanas Siena-provins, en kommune, der er kendt for at producere smagsrige, lagringsværdige og dermed strukturerede Chianti'er.

Siden 1992 er ejendommen blevet drevet af Enricos børn, Luca, Francesco og Elisabetta, idet Luca og Francesco har ansvaret for kælder og marker, mens Elisabetta står for det administrative. Ejendommen består af i alt 160 ha jord, heraf 30,5 ha vinmarker og der fremstilles ca. 85.000 flasker årligt. Disse marker er overvejende beplantet med Sangiovese, som er druen, der umiskendeligt giver Chianti sin egen karakter, men der findes ligeledes en smule Canaiolo, Malvasia og Trebbiano, og de to sidstnævnte anvendes til ca. 2.500 halvflasker af en fortryllende dyb og rig Vinsanto, der på traditionel vis lagres i fem år på små 50 liters fade (caratelli). Målet her er således at fremstille rene, præcise og varietaltro vine, der nøje udtrykker deres "territorio", som er den italienske sproglige ækvivalens til det franske "terroir". Det betyder også, at San Giusto stort set arbejder manuelt i marken og dyrkningsmetoderne er økologiske.

Med årgang 2009 er Fattoria S. Giusto certificeret økologisk. Man benytter sig i høj grad af grønthøstning, hvor mellem 40-50% bliver skåret fra.

Chianti herfra er meget velstruktureret, som Gaiole-Chianti bør være det, men vinen er samtidig rig på frugt og har en usædvanlig dybde og karakter. Chianti'en fremstilles på næsten ren Sangiovese og den er karakteriseret ved en klart defineret duft- og smagsprofil af kirsebær og sorte bær, lakrids, læder, tobak og så en særlig mineralisk komponent, der giver dem deres bestemte egenart. Kvaliteten af vinene må siges at være standardsættende for Sangiovese-vine på alle niveauer.



Grundigt sorteringsarbejde af de nyhøstede druer

Percarlo er 100% Sangiovese, lagret på nye barriques og San Justos mesterværk. Den er det flotteste udtryk ren Sangiovese får i hele Chianti Classico-området. La Ricolma er en unik vin på 100% Merlot lagret på barriques. I gode år fremstilles en Chianti Classico Riserva Le Baroncole fra nogle af de bedste og ældste positioner. Den er opkaldt efter den smukke allé, som man følger når man kommer til vineriet.

Vi har gennem de senste år oplevet stigende efterspørgsel på vinene fra San Giusto, og stort set alle deres vine bliver fordelt blandt vores kunder, og er altså derfor desværre ikke disponible henover hele året.

[www.fattoriasangiusto.it](http://www.fattoriasangiusto.it)

# SAN GIUSTO A RENTENNANO

— TOSCANA —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Chianti Classico DOCG</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	120,00

95% Sangiovese & 5% Canaiolo. Lagret i tonneaux og større fade i 10-12 mdr. På flaske i 4-5 mdr.



<b>Chianti Classico Riserva Le Baroncole DOCG</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	203,00
---	------	------	-------	----	--------

97% Sangiovese & 3% Canaiolo. Lagret 16-20 mdr. i barriques og 6 mdr. på flaske.

<b>Percarlo, Sangiovese di Toscana IGT</b>	2021	0,75	6/pap	Ja	381,00
<b>Percarlo, Sangiovese di Toscana IGT MG</b>	2021	1,50	1/owc	Få flasker	793,00
<b>Percarlo, Sangiovese di Toscana IGT DB MG</b>	2021	3,00	1/owc	Få flasker	1.604,00

100% Sangiovese. Lagret 20-22 mdr. i franske barriques og 6 mdr. på flaske. (Magnum i trækasse).

<b>La Ricolma, Merlot di Toscana IGT</b>	2023	0,75	6/pap	Ej fremstillet	
--	------	------	-------	----------------	--

100% Merlot lagret 20-22 mdr. i franske barriques og 6 mdr. på flaske.

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
------------	------	-------	-------	----------	-----------



<b>Vin San Giusto DOC</b>	2015/2016	0,375	3/pap	Få fl./Få flasker	310,00
<b>Vin San Giusto DOC</b>	2017	0,375	3/pap	Ja	310,00
<b>Vin San Giusto DOC</b>	2018	0,375	3/pap	Ja	310,00

90% Malvasia, 10% Trebbiano. Druerne er blevet tørret i 130 dage og derefter lagret i 6 år i små kastanietræfade på 40-180 liter. I denne periode fordampes ca. halvdelen af vinen!

# VAL DELLE CORTI

— TOSCANA —

Denne lille familiedrevne ejendom blev grundlagt i 1974, da Giorgio Bianchi og hustruen Eli flyttede fra Milano til Radda in Chianti, som er den mindste af de oprindelige tre kommuner, der i 1911 fik mulighed for at tilføje "in Chianti" til kommunenavnet. Radda ligger centralt og østligt placeret i Classico-området og er kendt for at give nogle af Chiantis mest slanke og raffinerede vine, men de har en underliggende kraft, som er let at undervurdere mens de er unge.



Der er en lang tradition for vinproduktion på stedet, og den menes at gå tilbage til Etruskerne, der etablerede sig her for omkring 2700 år siden. Giorgio og Eli genopbyggede den erhvervede, forladte vingård, der ligger i Frazione Le Croce, omkring 1,5 km syd/sydvest for selve byen Radda, og de tilplantede markerne og opførte den lille cantina. Da Giorgio døde alt for tidligt i 1999 overtog sønnen Roberto Bianchi og hans tyske hustru Lis vinbruget og førte det frem til den nuværende høje standard, som er anerkendt i førende vinguides. Vinene er økologisk certificeret fra og med årgang 2020 og drives delvist biodynamisk.

Familien ejer fem ha vinmarker og leaser yderligere to ha, og de ligger forholdsvis højt (420-490 moh.), som er meget karakteristisk for Radda. Markerne er øst- /nordøstvendte og udgør derfor kølige dyrkningssteder med både



Roberto Bianchi med hustruen Lis

morgensol og eftermiddagsskygge, og de er derfor ikke negativt berørte af klimaforandringerne og de stigende temperaturer. Planterne står i mergel, dvs. kalkholdig lerjord, som både er relativt kompakt (grundet et højt indhold af ler), men indeholder samtidig også en del stenmateriale, som er med til at øge dræningen. Roberto Bianchi dyrker overvejende Sangiovese fra gamle, ædle kloner, men er også meget begejstret for en lille sektion med gamle Canaiolo-planter. Canaiolo Nero var tidligere meget udbredt i Toscana, men mange planter er nu forsvundet, og denne varietal anvendes nu som en blandings- eller støttesort, der kan mildne Sangioveses udtryk og tanniner. Planternes alder varierer fra 5-50 år, og de giver familien seks vine, hvoraf vi har udvalgt tre. Den ståltankfremstillede og charmerende røde Lo Straniero på Sangiovese og Merlot, Chianti Classico på 95% Sangiovese og 5% Canaiolo samt Chianti Classico Riserva (som også indeholder ca. 5% af den værdsatte Canaiolo) baseret på druer fra ejendommens ældste Sangiovese-planter. Begge Chianti'er er exceptionelle og laves med lange macerationer og uden nyt træ, og de er emblematiske udtryk for Radda in Chianti, lyse, finessefulde og saftige og dog med en underliggende kraft.

[www.valdellecorti.it](http://www.valdellecorti.it)

# VAL DELLE CORTI

— TOSCANA —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Lo Straniero IGT</b> 	2022	0,75	6/pap	Ja	88,00



60-70% Sangiovese og 30-40% Merlot afhængigt af årgangen. Gæres og lagres efterfølgende på stål i 18 mdr. Flaskelagres 1 måned før frigivelse.



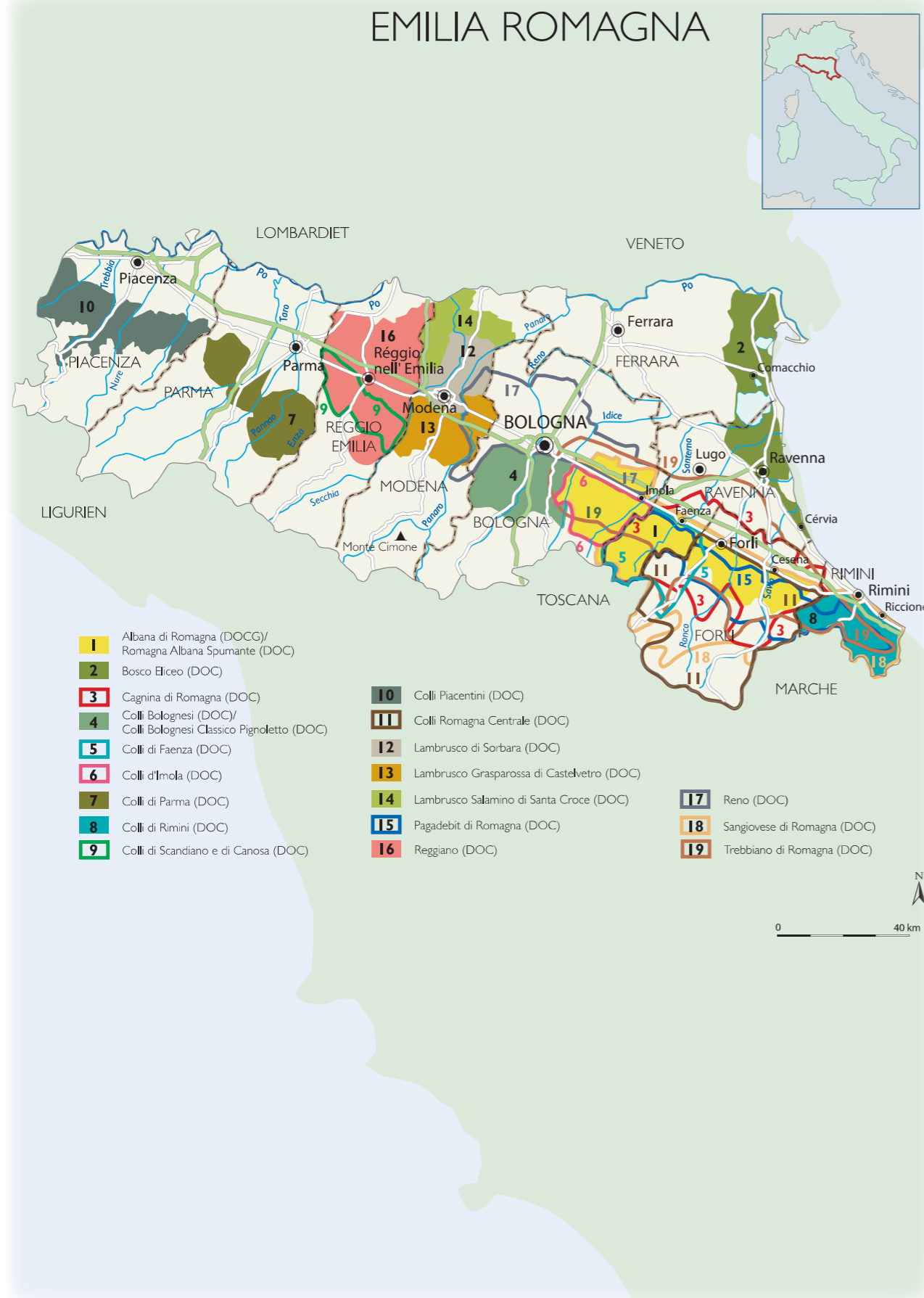
<b>Chianti Classico DOCG</b> 	2022/2023	0,75	6/pap	Få fl./Ja	137,00
--	-----------	------	-------	-----------	--------

95% Sangiovese & 5% Canaiolo. Lagret 24 måneder på store slavoniske fade (2.000-3.000 liter). Flaskelagres efterfølgende i 3 måneder.



<b>Chianti Classico Riserva</b>	2018	0,75	6/pap	Ja	210,00
<b>Chianti Classico Riserva</b> 	2021	0,75	6/pap	Ja	220,00
<b>Chianti Classico Riserva</b> 	2022	0,75	6/pap	Efterår	222,00

95% Sangiovese & 5% Canaiolo fra de ældste stokke og bedste positioner. Lagret 24 måneder på tonneaux og brugte barriques. Flaskemodnes i 6 måneder.



GACCI ..... 92

## — EMILIA-ROMAGNA —

Denne ejendom blev officielt grundlagt i 2014 af ejeren Sandra Lodi. Vinbruget ligger i Verucchio i den midtitalienske region Emilia-Romagna, umiddelbart nord for republikken San Marino. Faktisk grænser nogle af Tenuta Gaccis landområder direkte op til den lille stat San Marino, der omfatter blot 61,2 kvadratkilometer, og blev grundlagt d. 3. september 321. Navnet Gacci er et toponym, der er afledt af det keltiske ord for stedet i 500-tallet, Gahagi, og et senere, men stadig gammelt kort viser lokalitetens navn som Ghacci. De tidlige begyndelser med vinfremstilling hos Tenuta Gacci, og med at finde den rette blanding af druer, kan henføres til 2010. Den først frigivne årgang af ejendommens eneste vin, Rosso Rubicone, var 2016.

Valget af navnet til vinen var heller ingen tilfældighed og er forbundet til stedets historie, for få kilometer derfra flyder floden Rubicone, som Cæsar gjorde berømt d. 10. januar 49 fvt., da han angiveligt udtalte ordene "alea iacta est", terningen er kastet, og førte sin hær over floden, vel vidende, at en beslutning var truffet og at der nu ikke var nogen vej tilbage. Tenuta Gacci omfatter 9,3 ha med vinmarker, der omgives af skovområder, men også uopdyrket land, der omfatter omkring 40 ha. Der er vild natur og et rigt plante- og dyreliv, og den opdyrkede, vinudlagte jord dyrkes økologisk, og der er økologisk certifikation fra og med 2018. Det er en del af selvforståelsen her, at vinmarkerne er en del af det større, naturlige økosystem, der omfatter den omgivende flora og fauna, og det skaber en unik biodiversitet, som er med til at give sundere og mere sygdomsresistente vinplanter. Alt er lagt an på at udtrykke stedets karakter, og de 9,3 ha vinmarker er opdelt i 13 parceller, der udgør en mosaik af forskellig jord. Tenuta Gaccis eneste vin har fra begyndelsen været planlagt som en uvaggio, en vin, der fremstilles ved at blande vin fra forskellige druer til et harmonisk hele. Hver parcel er beplantet med en druesort, og der praktiseres præcisionsvindrkning, relativt til den enkelte parcel, som også høstes, vinificeres og lagres adskilt indtil vinen endeligt samles. Vinplanterne er i gennemsnit ca. 20 år gamle, men der er også en historisk tilplantning med omkring 50 år gamle Cabernet Sauvignon-planter. De 9,3 ha er ud-

lagt til 60% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, mens 5% er dedikeret til den lokale Ancellotta, der minder om Colorino, som kendes fra Chianti.



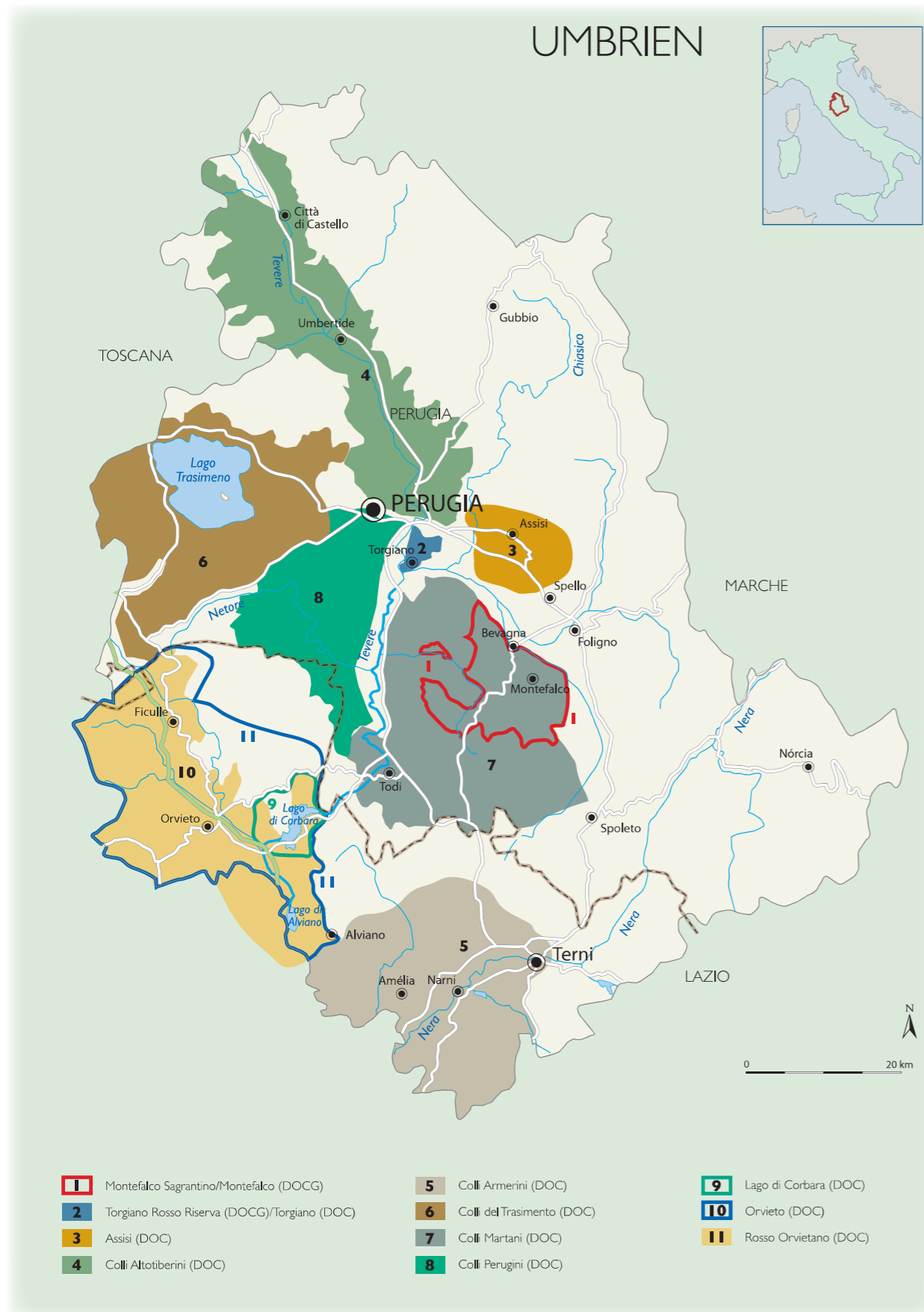
Den årlige uvaggio afhænger imidlertid af dyrknings-sæsonen og forventes at variere fra år til år. Kælderens indretning er afstemt efter den topografiske opdeling af vinmarken, og der er installeret 16 speciallavede temperaturstyrede, korte og koniske stålgæringstanke og cementtanke, med tilpasset rumindhold, så druerne fra de 13 parceller kan behandles individuelt. Der lægges stor vægt på, at den alkoholiske gæring sker spontant, med den vilde, naturlige gær, der sidder på drueskindene. I virkeligheden er den alkoholiske gæring hos Gacci en dobbelt proces, der i Beaujolais kendes som semi-carbonisk maceration (se evt. den uddybende tekst på vores hjemmeside under Tenuta Gacci). Typisk varer macerationerne i 22-27 dage, og den malolaktiske gæring foregår på cement og afsluttes i december. Dernæst fyldes vinene på 500 liters træfade, lavet af kløvede stave af slavonsk eg, der har en tykkelse på hele 42 mm (minder meget om de gamle italienske "barile"). Vinene lagres her i 18-28 måneder. Samlingen af vinen sker først efter endt fadlagring, hvor den endelige blanding fastlægges og samles på cementtanke. Vinen klares ved naturlig gravitation og der anvendes ingen klaringsmidler eller filtrering. Der flaskelagres i 18 måneder før frigivelse. Produktionen er ca. 10.000 flasker årligt. Vinen har virkelig mange lag, kraftfuld men samtidig elegant. Bestemt også lagringsværdig.

[www.tenutagacci.com](http://www.tenutagacci.com)

## — EMILIA-ROMAGNA —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Rosso Rubicone IGT</b>	<b>2017</b>	<b>0,75</b>	<b>3/owc</b>	<b>Ja</b>	<b>325,00</b>
52% Sangiovese, 24% Merlot, 21% Cabernet Sauvignon og 3% Acellotta. Lagres på 500 liters slavonske botti i 18-28 måneder. Flaskelagres min. 12 måneder.					





TENUTA BELLAFONTE ..... 96

## — UMBRIA —

Dette vinbrug blev grundlagt i 2007 af tyske Peter Heilbron, hvis efternavn kan oversættes til den smukke kilde, som på italiensk er blevet til Bellafonte. Det ligger nær landsbyen Torre del Colle i kommunen Bevagna i den midtitalienske region Umbria, ca. 25 km sydøst for Perugia. Landskabet her er bakket og giver plads til en varierende flora og fauna, og ejendommen ligger også kun små 10 km nordvest for middelalderbyen Montefalco, der har givet navn til en særlig umbrisk attraktion, druesorten Sagrantino di Montefalco.



Peter Heilbron i kælderen

Tenuta Bellafonte ejer 30 ha, og 11 ha er udlagt til vin, mens de resterende arealer dækkes af skov, frugtplantager og oliventræer. Vinmarkerne ligger fra 260-320 moh., og jorden er både ler-, kalk- og klippeholdig, og de 11 ha er tilplantet med Sagrantino, Sangiovese og Trebbiano Spoletino. Det hele startede med Peter Heilbrons fascination af Sagrantino, der anses for at høre naturligt hjemme i området her, hvor den har en særlig lokalhistorisk forankring. Det er en enestående, tykskindet varietal, der kan give storladne, kraftfulde og komplekse, men også meget tanninstrukturerede vine. Peter Heilbron drømte om at skabe en mere elegant og balanceret Sagrantino di Montefalco, der både reflekterede druens grundlæggende karakter og de steder, hvor den dyrkes. Sagrantino har måske en græsk oprindelse, og der er evidens for, at den i hvert fald blev dyrket i den umbriske kommune Montefalco i middelalderen. Rødvinen blev bl.a. anvendt til religiøse formål. Sagrantino er afledt af sacro (hellig),

og aktuelt menes der blot at være lidt over 600 ha med denne druesort. Tenuta Bellafonte dyrker også den lokale Trebbiano Spoletino, som ikke skal forveksles med andre druer, der også bærer navnet Trebbiano. Sorten menes at komme fra området omkring middelalderbyen Spoleto i Umbrien og har været kendt siden det første århundrede, og den kan give en karakterfuld og velduftende hvidvin. Den økologiske produktionsfilosofi indebærer, at vinmarkerne skal være en del af det mere omfattende, omgivende økosystem, men man ønsker ikke certificering.

Omtanken strækker sig imidlertid hele vejen rundt: En ny cantina med moderne vinifikationsudstyr, designet af Peter Heilbron selv efter inspiration fra den nu afdøde ven, legenden Gianfranco Soldera fra Montalcino, stod færdig i 2010, og vinbruget er selvforsynende med energi, der kommer fra solpaneler og et biobrændselsanlæg, der bl.a. fodres med afskæringer fra vinplanterne. Vi importerer fire af Peter og hustruen Sabinas fem vine. De laves udelukkende på stål, og/eller store slavonske botti, og det tillader, at vinenes rene, varietale og stedtro karakterer kan træde uforvansket frem.



[www.tenutabellafonte.it](http://www.tenutabellafonte.it)

## — UMBRIA —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Montefalco Bianco Sperella DOC</b>	<b>2024</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>80,00</b>

Fremstillet på Trebbiano Spoletino fra de yngste stokke på ejendommen. Spontangæret. Lagret 5 måneder på stål samt 4 måneder på flaske. Ufiltreret.



<b>Arnèto IGT</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>113,00</b>
-------------------	-------------	-------------	--------------	-----------	---------------

100% Trebbiano Spoletino. Flere dages koldmaceration med skaller. Fadgæres herefter på store slavonske fade. Ligger sur lie i mindst 7 mdr. Flaskelagres 6 måneder. Ufiltreret.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Montefalco Rosso Pomontino DOC</b>	<b>2021/2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Få fl./Ja</b>	<b>98,00/100,00</b>

80% Sangiovese, 20% Sagrantino fra 15 år gamle stokke. Spontangæret. Lagret 1 år på store slavonske fade samt 6 måneder på flaske. Ufiltreret.

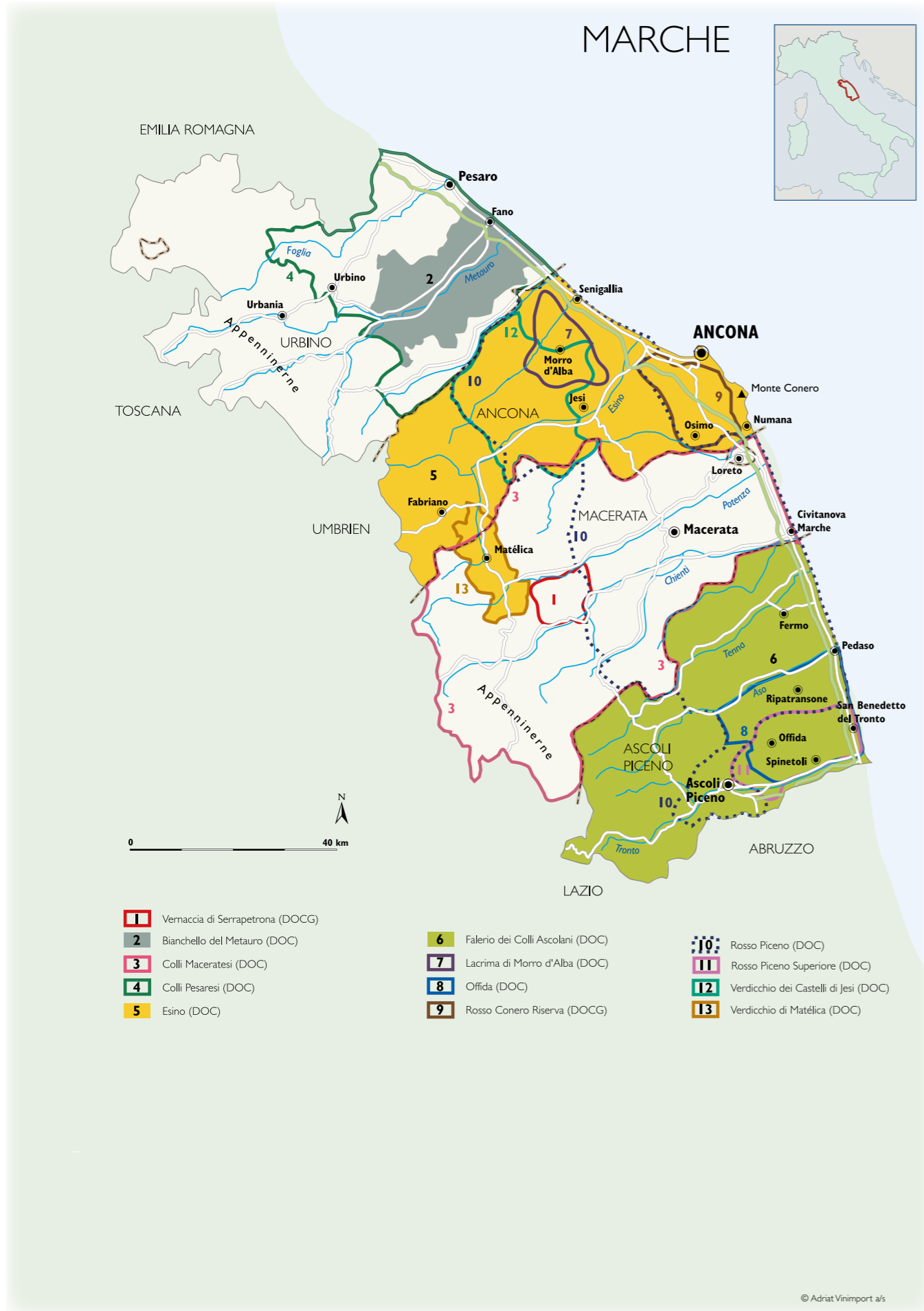


<b>Sagrantino di Montefalco Collenottolo DOCG</b>	<b>2016</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>185,00</b>
<b>Sagrantino di Montefalco Collenottolo DOCG</b>	<b>2017</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>197,00</b>
<b>Sagrantino di Montefalco Collenottolo DOCG</b>	<b>2018</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>197,00</b>

100% Sagrantino lagret 36 måneder på store slavonske fade. Maceration på hele druer. Der bruges kun naturlig gær. Flaske lagres 6 måneder før frigivelse. Ufiltreret.

# MARCHE

GAROFOLI ..... 100



# GAROFOLI

## — MARCHE —



Familien Garofoli foran deres ejendom

Dette historiske, familiedrevne vinbrug hører hjemme regionen Marche i Midtitalien, som har kyststrækning ud mod Adriaterhavet. Vinbruget ligger i kommunen Castel-fidardo, ca. 7 km fra selve Riviera del Conero og tæt ved dyrkningszonerne for bl.a. Verdicchio dei Castelli di Jesi og Rosso Conero. Familien kan føre deres historie med vinfremstilling tilbage til 1871, hvor Antonio Garofoli producerede og solgte lokal vin. Hans søn Gioacchino udviklede virksomheden og grundlagde officielt ejendommen i 1901. Garofolis første underjordiske kældre til fremstilling og lagring af vin blev skabt i disse tidlige år. Gioacchino og hustruen Ida fik 9 børn og aktiviteterne blev udbygget betydeligt frem mod 2. Verdenskrig, hvor man dog fortrinsvis solgte vinen i det omkringliggende område. Flasketaftning og øget distribution fulgte i 1950'erne da to af ægteparrets børn, Franco og Dante, kom til.

Etableringen af DOC'er for bl.a. Verdicchio dei Castelli di Jesi- og Rosso Conero-vinene i den sidste halvdel af 1960'erne var en anerkendelse af områdets vine, og var med til at give Garofoli et øget fokus på kvalitet. Familien har historisk haft et skarpt fokus på Verdicchio og Montepulciano, om end andre druer også dyrkes. Vinbruget fortsatte sin vækst og fremme i 1973 blev Francos to sønner, Carlo og Gianfranco, en del af virksomheden. Garofolis vine nød nu udbredelse i hele Italien og på eksportmarkederne. Carlo og Gianfranco havde i 1980'erne gjort Garofoli til et af de markedsledende i regionen, og vinene blev

bemærket i kommentariatet.

5. generation af Garofoli-familien, Gianfrancos børn, Caterina og Gianluca, og Carlos datter Beatrice indtrådte officielt i virksomheden i september 2005. I 2026 er ejerskabet stadig delt mellem Gianfranco og Carlo, og det er stadig Carlo, der har det overordnede ansvar for den samlede produktion og dermed for både den agronomiske og ønologiske del. Familien ejer aktuelt omkring 60 ha vinmarker, men der suppleres med indkøb fra betroede, faste underleverandører. Der fremstilles årligt omkring 700.000 flasker..

Produktporteføljen er omfangsrig, og vinene er præcise og har lokalt særpræg og er altid sikkert fremstillede. Vi har plukket vores favoritter i familiens udvalg og hjemtager en række karakterfulde hvide og røde vine, der alle er monovarietale og laves på druesorterne Verdicchio og Montepulciano. De fordeler sig på vintyperne Verdicchio dei Castelli di Jesi, Verdicchio di Matelica og Rosso Conero.

Som et kuriosum kan det desuden nævnes, at vi har arbejdet sammen med den sympatiske Garofoli-familie lige siden Adriat Vinimports grundlæggelse i 1979, hvilket gør det til vores ældste agentur.

[www.garofolivini.it](http://www.garofolivini.it)

# GAROFOLI

## — MARCHE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
Verdicchio Cast. di Jesi Cl. Sup. Macrina DOC	2025	0,75	6/pap	Ja	71,00
Verdicchio Cast. di Jesi Cl. Sup. Macrina DOC	2024/25	0,375	12/pap	Ja/Sommer	42,00

100% Verdicchio. Gæret og lagret på temperaturkontrollerede ståltanke.

Verdicchio di Matelica Supèra DOC	2024	0,75	6/pap	Ja	74,00
-----------------------------------	------	------	-------	----	-------

100% Verdicchio fra det højtbeliggende område Matelica i Appenninerne, hvor jordbunden er særdeles rig på kalk og salt. Lagret 4 mdr. på stål og 1 mdr. på flaske.



Verdicchio Castelli di Jesi Cl. Superiore Podium DOC 2023	0,75	6/pap	Ja	111,00
---	------	-------	----	--------

100% Verdicchio fra Montecarotto. Lagret 15 mdr. på ståltanke & 4 mdr. på flaske.

ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
Komaròs Rosato IGT	2025	0,75	6/pap	Ja	64,00

100% Montepulciano.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
Vigna Piancarda Rosso Conero DOC	2023	0,75	6/pap	Ja	81,00
Vigna Piancarda Rosso Conero DOC	2021/2022	0,375	12/pap	Få fl./Ja	47,00

100% Montepulciano fra bakkerne ved Monte Cònero. Lagret ca. 12 mdr. på botti og 6 mdr. på flaske.

Grosso Agontano Conero Riserva DOCG	2019/2021	0,75	6/pap	Ja/Efterår	132,00/135,00
-------------------------------------	-----------	------	-------	------------	---------------

100% Montepulciano fra bakkerne ved Monte Cònero. Lagret ca. 18 mdr. på barriques og 12 mdr. på flaske.

# ABRUZZERNE



VILLA BARCAROLI	  	..... 104
VINICOLA BOVE		..... 106

# VILLA BARCAROLI

## — ABRUZZERNE —

Denne familieejendom er for nylig blevet erhvervet af Massimiliano og Walter Bartolomei. Selve Villa Barcaroli er et smukt, gammelt hus i landejendomsstil fra 1700-tallet, der ligger midt blandt vinmarkerne, og det står for at skulle gennemgå en omfattende renovering, men i kælderen opbevares nogle af de producerede vine helt tilbage til 1954.



Vine fra 1954 der stadig opbevares i kælderen

Meget tyder på, at der har været en produktion af vin i perioden fra 1907-1954, og at stedet så siden blev forladt. Da Bartolomei-familien overtog ejendommen byggede de straks en produktionskælder (cantina) ved siden af huset, og her laves vinene fra de foreløbig 20 ha vinmarker, ud af de 70 ha, der hører til vinbruget, og det kan forventes, at flere marker efterhånden kommer i produktion.

Villa Barcaroli ligger i regionen Abruzzerne, som har kyststrækning ud mod Adriaterhavet, og nærmere bestemt i provinsen Teramo, i en kommune kaldet Controguerra, ikke langt fra byen af samme navn, og kommunen hører til i regionens nordligste del, tæt ved grænsen til Marche.

Vinbruget er både økologisk, vegansk og biodynamisk (Demeter) certificeret, og en del af markerne ligger i Controguerra, men der er også lokaliteter i den nærliggende kommune Ancarano. Dyrkningssæsonen her er typisk varm, solfuld og forholdsvis tør, og der er store forskelle mellem dag- og nattemperaturer, hvilket favoriserer dyrkning af kvalitetsvin. Markerne er velventilerede, bl.a. grundet den relative nærhed til kysten, og det gør det lettere at dyrke jorden økologisk, bl.a. fordi svampesygdomme bedst trives i varme, men fugtige miljøer. I vinmarkerne sås dækafgrøder mellem rækkerne, en variation af særligt udvalgte planter og blomster (på italiensk kendt som sovescio), altså en grøn gødning, der senere pløjes ned i jorden og fungerer som næring for vinplanterne. Dækafgrøderne fremmer derudover også biodiversiteten samt modvirker erosion.

Den veganske certifikation betyder først og fremmest, at der ikke anvendes animalske produkter til vinfremstillingen, og det handler typisk om eventuelle klaringsmidler.

Den biodynamiske certificering gennem Demeter forpligter vinbruget på en udvidet og mere fordringsfuld økologisk tilgang, der omfatter en større vifte af tiltag og standarder, der bl.a. skal sikre, at jordens frugtbarhed øges, og at planterne (afgrøderne) er sunde, men det handler også om at beskytte plante- og dyrelivet mere generelt og om at fremme biodiversiteten, og der lægges i det hele taget vægt på økologisk og social ansvarlighed.

Vinbruget dyrker udelukkende den grønne sort Trebbiano og den blå Montepulciano-drue, og der laves blot tre vine, som fortolkes i en elegant og saftig stil. Den hvide Trebbiano d'Abruzzo DOP er æbleblomstduftende, citrus- og ananaspræget og frisk, mens Montepulciano d'Abruzzo DOP er rødfrugtet, men overraskende lys og elegant for vintypen. Villa Barcarolis Montepulciano d'Abruzzo Riserva frigives derimod meget senere og er mærkbart dybere og rigere i udtrykket med stor koncentration og fylde. Her er farven tæt på sepia blæksort.

# VILLA BARCAROLI

## — ABRUZZERNE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
Trebbiano d'Abruzzo DOP   	2025	0,75	6/pap	Ja	60,00




100% Trebbiano høstet i starten af oktober. Gæret og lagret 3 måneder på temperaturregulerede ståltanke.



RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
Montepulciano d'Abruzzo DOP   	2022	0,75	6/pap	Ja	60,00

100% Montepulciano høstet i de første 10 dage af oktober. Gæret og lagret (6 måneder) på ståltank.



Montepulciano d'Abr. Riserva DOP   	2020	0,75	6/pap	Ja	132,00
--	------	------	-------	----	--------

100% Montepulciano høstet i de seneste 10 dage af oktober. Gæret og lagret (6 måneder) på ståltank. Herefter 18 måneder på træfade.

# VINICOLA BOVE

## — ABRUZZERNE —



Abruzzernes smukke, bakkede landskab

Selv om familien Bove siden slutningen af 1800-tallet har beskæftiget sig med vindyrkning i den midtitalienske region Abruzzerne er det dog først fra 1930 at man officielt eksisterer som vinhus. Den nuværende struktur med en kapacitet på over 30.000 hektoliter tog sin form engang i 60'erne, og i dag ledes det af Eleuterio Bove og sønnen Dario Bove. Som et kuriosum skal det nævnes, at Bove er fast leverandør af vine til Vatikanstaten.

Som navnet antyder – vinicola – er Bove at betragte som negociant dvs. de baserer deres produktion på købedruer. For en stor dels vedkommende stammer druerne fra faste underleverandører med hvem man har haft et mangeårigt samarbejde. Dette har sikret Bove en privilegeret position i kampen om de gode partier. Udover dette, har investeringer i moderne procesudstyr gjort det muligt for Bove at kombinere kvantitet med kvalitet og pris/kvalitets-forholdet er helt i top for Boves vine.

Avegiano Montepulciano d'Abruzzo har en klar rubinrød farve, bouqueten er varm let krydret med toner af skovbær. Smagen er blød og let afrundet med en behagelig tør afslutning.

Avegiano Trebbiano d'Abruzzo har en gul farve med grønne reflekser. Næsen er åben med en behagelig tone af frisk frugt og blomster.

Avegiano Cerasuolo d'Abruzzo er en virkelig pragtfuld rosé, der tydeligt viser hvorfor Montepulciano også er god at lave rosé på. I de senere år er man gået over til at fremstille en rosé der hælder mere mod hvidvinsstil – dvs. med kortere skindkontakt og en lysere farve. Klart en forbedring i forhold til den mere traditionelle cerasuolo'er, der er markant mørkere ("cerasuolo" betyder faktisk kirsebærfarvet).

Med baggrund i en lidt bedre selektion af druer og en lidt mere markeret fadlagring på den røde udgave fører vi også serien "Angeli" med en Trebbiano d'Abruzzo og en Montepulciano d'Abruzzo. Her får man lidt mere fylde - stadig med god saftighed og en dejlig umiddelbar frugt.

Indio er en stor og fuldfed Montepulciano lagret 10-12 måneder på nye barriques. Som med næsten alt Montepulciano er også dén lav i garvesyre med stor drikbarhed med det samme. En kraftig vin der rent gastronomisk kan klare lidt af hvert.

# VINICOLA BOVE

## — ABRUZZERNE —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Trebbiano d'Abruzzo Avegiano DOC</b> <small>85-90% Trebbiano med 10-15% Chardonnay. Lagret på ståltanke.</small>	2025	0,75	6/pap	Ja	45,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo Avegiano DOC</b> <small>85-90% Trebbiano med 10-15% Chardonnay. Lagret på ståltanke.</small>	2025	0,375	24/pap	Ja	31,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo Angeli DOC</b> <small>80% Trebbiano med 20% Chardonnay. Lagret på ståltanke. Forbeholdt HORECA</small>	2025	0,75	6/pap	Ja	52,00
<b>Trebbiano d'Abruzzo DOC MG</b> <small>100% Trebbiano. Lagret på ståltanke.</small>	2025	1,50	6/pap	Ja	62,00
ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Cerasuolo d'Abruzzo Avegiano DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Ja	45,00
<b>Cerasuolo d'Abruzzo Avegiano DOC</b> <small>100% Montepulciano. Kort skindkontakt.</small>	2024	0,375	24/pap	Ja	31,00
RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Montepulciano d'Abruzzo Avegiano DOC</b> <small>100% Montepulciano. Lagret 4 mdr. på ståltanke, 4 mdr. på store træfade og 4-6 mdr. på flaske.</small>	2022/23	0,75	6/pap	Ja/Sommer	45,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Avegiano DOC</b> <small>100% Montepulciano. Lagret 4 mdr. på ståltanke, 4 mdr. på store træfade og 4-6 mdr. på flaske.</small>	2023	0,375	6/pap	Ja	31,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo DOC MG</b> <small>100% Montepulciano. Lagret 4 mdr. på ståltanke, 4 mdr. på store træfade og 4-6 mdr. på flaske.</small>	2024	1,50	6/pap	Ja	62,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Angeli DOC</b> <small>100% Montepulciano. Lagret på 7 mdr. på franske barriques.</small>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Efterår	52,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Angeli DOC</b> <small>100% Montepulciano. Lagret på 7 mdr. på franske barriques.</small>	2022/2023	0,375	24/pap	Ja/Efterår	33,00
<b>Montepulciano d'Abruzzo Indio DOC</b> <small>90% Montepulciano med 10% Cabernet. Lagret min. 10 mdr. på nye barriques.</small>	2021	0,75	6/pap	Ja	75,00



# CAMPANIEN



ANTONIO CAGGIANO..... 110

# ANTONIO CAGGIANO

## — CAMPANIEN —

I regionen Campania, lidt øst for Napoli, ligger Provin-  
cen Avellino (Irpinia) betagende situeret i Amalfi-kystens  
bagland, og den omfatter de tre vigtige klynge-liggende  
DOCG-områder: Taurasi, Fiano di Avellino og Greco di  
Tufo. Selve Irpinia udgør et stærkt kuperet landskab, der  
i sig selv er usædvanligt smukt.



Caggianos marker i efterårets smukke klædedragt

Caggianos ejendom er grundlagt i 1990 af Antonio Cag-  
giano og ligger velplaceret i selve Taurasi og familien  
råder nu over 30 ha vinmarker i centrale dele af Irpinia  
og der laves ca. 180.000 flasker årligt, fordelt på 9 vine.  
Endskønt han stadig er aktiv, så er det nu Antonios søn  
Giuseppe, der leder vinbruget, i tæt samarbejde med  
Professor Luigi Moio, der længe har været tilknyttet som  
konsulent. Dette samarbejde førte bl.a. til en fastlæggelse  
af marken Macchia dei Goti som en Grand Cru mark og  
hermed fødslen af en af de største Cru'er fra Taurasi.

Vinproduktionen hos Caggiano fokuserer på rent lokale  
druer og på de tre DOCG-områder i Irpinia, der er blandt  
Syditaliens mest interessante, også historisk set. Den blå  
drue Aglianico, der lidt fortærsket, men dog ganske ram-  
mende, kaldes Syditaliens Nebbiolo, anvendes til de røde  
vine fra Taurasi, der yder nogle af Italiens mest ædle,



Giuseppe Caggiano med sin far, som stadig er aktiv

længelevende, og storslåede vine. Aglianico er en inte-  
ressant drue på mange måder. Det var Sheldon & Pauline  
Wasserman også kommet frem til i deres mesterstykke  
af en bog: Italy's Noble Red Wines (udgivet første gang i  
1991). Tre druer fik tildelt et helt kapitel for sig: Nebbiolo,  
Sangiovese og Aglianico.

En af de afgørende grunde til Caggianos succes skal fin-  
des i markarbejdet, hvor bl.a. beskæresaksen ligger godt  
i hånden, og der er en helt moderne cantina med alle nød-  
vendige produktionsfaciliteter. Stilen hos Caggiano er en  
opdateret fortolkning af traditionen, med vægt på type-  
rigtige, rene, frugtbetonede vine, hvor nogle af de mest  
ambitiøse lagres på barriques. De hvide vine herfra laves  
alle på autoktone grønne sorter, dvs druer, som Greco,  
Fiano og Falanghina, der kommer fra området, og især  
Greco og Fiano yder nogle af Italiens mest anerkendte  
hvide vine. Både de røde og de hvide fra Caggiano er  
ifølge de toneangivende italienske vinguides blandt de  
bedste repræsentanter for området.

[www.cantinecaggiano.it](http://www.cantinecaggiano.it)

# ANTONIO CAGGIANO

## — CAMPANIEN —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Fiano di Avellino Béchar DOC</b>	<b>2024/25</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>115,00</b>

100% Fiano. Gæret på stål. Ligger 2 måneder på bærmen og flaskelagres i 3 måneder før frigivelse.



<b>Greco di Tufo Devon DOCG</b>	<b>2024/25</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>115,00</b>
---------------------------------	----------------	-------------	--------------	-------------------	---------------

100% Greco. Gæret på stål. Ligger 2 måneder på bærmen og flaskelagres i 3 måneder før frigivelse.

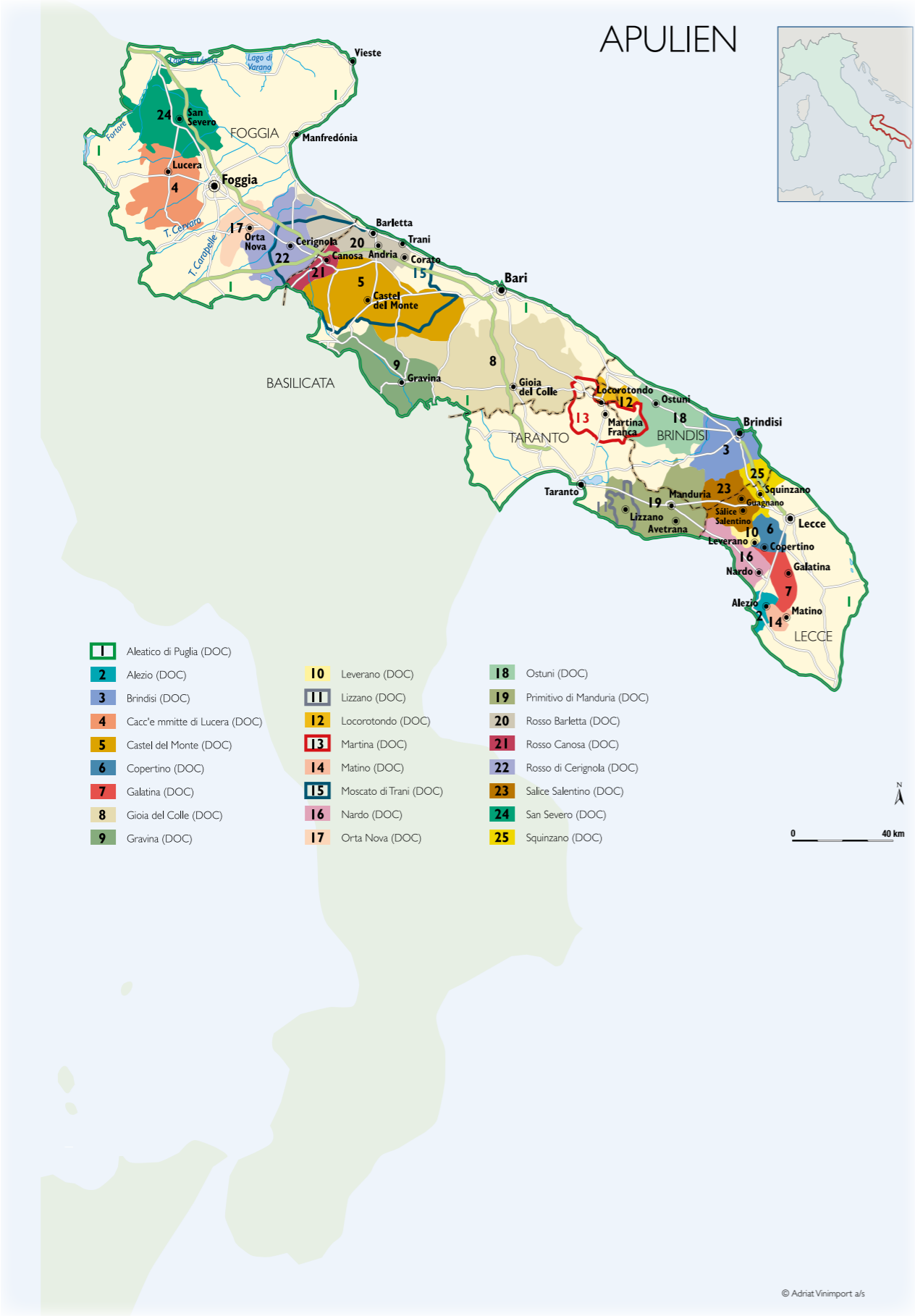
RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Tauri Aglianico Irpinia DOC</b>	<b>2022/24</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja/Efterår</b>	<b>93,00/97,00</b>
<b>Taurasi Macchia dei Goti DOCG</b>	<b>2019</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Ja</b>	<b>230,00</b>
<b>Taurasi Macchia dei Goti DOCG</b>	<b>2022</b>	<b>0,75</b>	<b>6/pap</b>	<b>Efterår</b>	<b>241,00</b>

100% Aglianico fra Irpinia. Lagres 4-6 måneder på franske barriques afhængigt af årgangen.

100% Aglianico fra enkeltmarken Goti i Taurasi. Lagret 12-18 mdr. på barriques & 18 mdr. på flaske.

# APULIEN

CASA VINICOLA APOLLONIO .... 114



# CASA VINICOLA APOLLONIO

## — APULIEN —

Siden slutningen af 1800 tallet har familien Apollonio produceret vin i Apulien. Denne region har været lokomotiv for den mest markante kvalitetsforbedring, som det sydlige Italien har oplevet igennem de sidste mange år.



Brødrene Massimiliano og Marcello Apollonio

I dag er det brødrene Marcello og Massimiliano, 4. Generation af Apollonio, der tegner firmaet, hvis hovedsæde er at finde nær Lecce. Huset har på trods af sin høje alder levet et noget upåagtet liv. Dette skyldes bl.a. at man har virket som underleverandør til velansete producenter i området. Druerne til den årlige produktion på ca. 500.000 flasker kommer dels fra 10 hektar jord i området omkring byen Copertino, som firmaet selv ejer, og dels fra små men velvalgte vinbønder.

Hoveddruerne i Apollonios vine er de egns karakteristiske Negroamaro, Malvasia Nera og Primitivo, der giver vine som Salice Salentino, Copertino og Salento Primitivo.

Apollonio fremstiller generelt tætte, fyldige endog frodige vine med koncentreret solmoden frugt og bred smag. Stil-mæssigt undgår de samtidigt den lidt kogte karakter, der stadig præger mange apuliske vine. Man kan sammenfatte det som potente og typetro vine af en høj teknisk standard. I en tid hvor mange apuliske producenter inspireret af områdets succes har ladet sig friste til at sænke kvaliteten markant for at holde priserne, har Apollonio insisteret på fortsat at fremstille kvalitetsvine.



Salice Salentino er som oftest den mest krydrede. Primitivo di Manduria er nummeret mindre fyldig end Primitivo Terragnolo, som nærmest har noget urtet over sig, mens Salento Rosso Valle Cupa nok trumfer begge i koncentration. Som toppen på kranssekagen finder vi Copertino Riserva Divoto, som til gengæld spiller på lidt mere modenhed grundet den ekstra fadlagring.

Uanset hvad bliver du ikke skuffet, og også hvad angår stabilitet, ligger niveauet fast hos Apollonio. Der er sjældent den store forskel på årgangene, og man bliver overrasket over, hvor friske vinene er selv efter en del år på flaske. Vi har derfor også mange kunder, der har genkøbt vinene over flere årtier af samme årsag.

[www.apolloniovini.it](http://www.apolloniovini.it)

# CASA VINICOLA APOLLONIO

## — APULIEN —

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Salice Salentino DOP, Mani del Sud</b> <small>80% Negroamaro &amp; 20% Malvasia Nera. Lagret 6 mdr. på franske og russiske barriques og 6 mdr. på flaske.</small>	2021	0,75	6/pap	Ja	71,00
<b>Primitivo di Manduria DOP, Mani del Sud</b> <small>100% Primitivo fra Manduria gæret 30-45 dage i store slavoniske fade. Lagres efterfølgende 6 mdr. på amerikanske barriques og 6 mdr. på store fade. Herefter 6 mdr. på flaske.</small>	2019	0,75	6/pap	Ja	78,00
<b>Primitivo del Salento IGP Terragnolo</b> <small>100% Primitivo. Lagret 12 mdr. på amerikanske barriques og 12 mdr. på flaske.</small>	2021	0,75	6/pap	Ja	89,00

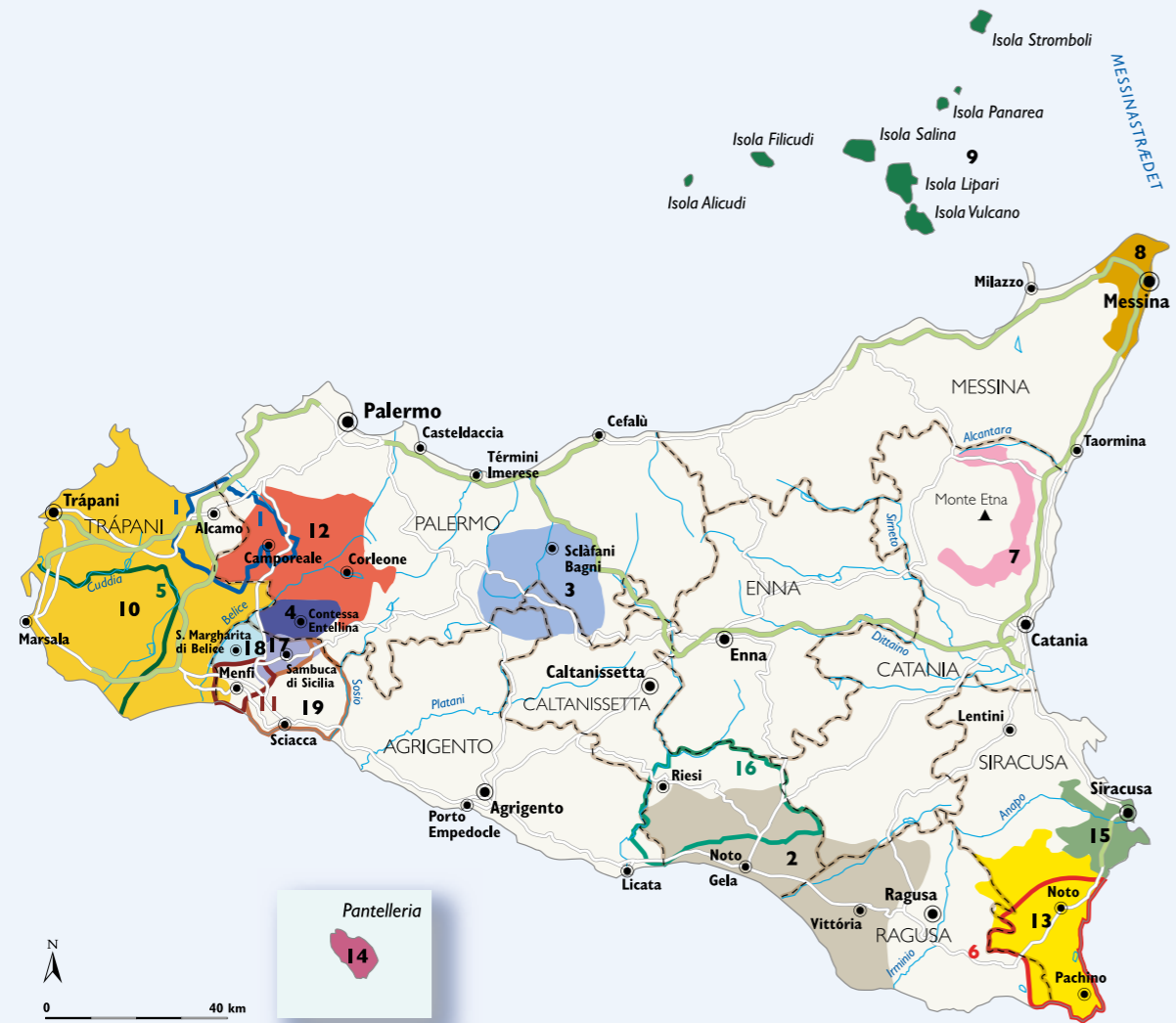


<b>Salento Rosso IGP Valle Cupa</b> <small>50% Negroamaro &amp; 50% Primitivo. Lagret på 12 mdr. på amerikanske og franske barriques.</small>	2021	0,75	6/pap	Ja	89,00
--	------	------	-------	----	-------



<b>Copertino Riserva DOP Divoto</b> <small>70% Negroamaro &amp; 30% Montepulciano. Lagret 24 mdr. på franske barriques, 6 måneder på store fade og 12 mdr. på flaske. Nu ekstra lagret version pakket i luksus-trækasse.</small>	2013	0,75	6/owc	Ja	134,00
---	------	------	-------	----	--------

# SICILIEN



- |                                       |  |  |
|---------------------------------------|--|--|
| <b>1</b> Alcamo (DOC)                 | <b>8</b> Faro (DOC)  | <b>14</b> Moscato di Pantelleria Naturale (DOC)/<br>Moscato Passito di Pantelleria (DOC)/Pantelleria (DOC) |
| <b>2</b> Cerasuolo di Vittoria (DOCG) | <b>9</b> Malvasia delle Lipari (DOC)                           | <b>15</b> Moscato di Siracusa (DOC)  |
| <b>3</b> Contea di Sclafani (DOC)     | <b>10</b> Marsala (DOC)  | <b>16</b> Riesi (DOC)  |
| <b>4</b> Contessa Entellina (DOC)     | <b>11</b> Menfi (DOC)  | <b>17</b> Sambuca di Sicilia (DOC)   |
| <b>5</b> Delia Nivolelli (DOC)        | <b>12</b> Monreale (DOC)                                       | <b>18</b> Santa Margherita di Belice (DOC)   |
| <b>6</b> Eloro (DOC)                  | <b>13</b> Moscato di Noto eller Moscato di Noto Naturale (DOC) | <b>19</b> Sciacca (DOC)  |
| <b>7</b> Etna (DOC)                   |  |  |

© Adriat vinimport A/S

# SICILIEN

BELLA-COLONNA.....	118
COS  .....	120
FLORIO .....	122
MORGANTE .....	124
TENUTA DELLE TERRE	
NERE  .....	126

# BELLA-COLONNA

## — SICILIEN —



Bella-Colonna på Sicilien skal ikke forstås som et klassisk, historisk vinhus, men snarere som et nyt, terroir-drevet projekt med rødder i Marco de Grazias mangeårige arbejde på Etna. For at forstå baggrunden er det nødvendigt at se på personligheden bag.

Marco de Grazia blev oprindeligt kendt som en del af de såkaldte "Barolo Boys" i 1980'erne, hvor han var med til at modernisere Barolo og ændre fokus mod mere terroir-præcise vine. Senere opbyggede han en betydelig importforretning i USA, hvor han arbejdede tæt med nogle af Europas mest respekterede producenter. Det var netop denne internationale erfaring og ikke mindst hans Bourgogne-inspirerede tilgang til vin, der førte ham til Sicilien i slutningen af 1990'erne.

På det tidspunkt var Etna langt fra det kvalitetsområde, vi kender i dag. Regionen var stadig relativt overset, men Marco de Grazia så et stort potentiale i de vulkanske marker, og ikke mindst i de gamle lokale druesorter, der på dette tidspunkt ikke blev taget særligt seriøst. I begyndelsen af dette århundrede grundlagde han Tenuta delle Terre Nere på Etnas nordside og blev hurtigt en af de helt centrale figurer i genoplivningen af området. Hans filosofi var klar: Etna skulle forstås og dyrkes med samme respekt for terroir som i Bourgogne, hvor små forskelle i jordbund og beliggenhed kan give markant forskellige

vine. Det er altså i denne kontekst, at Bella-Colonna skal placeres.


Navnet knytter sig til en specifik contrada – Calderara Sottana – hvor druerne fra et særligt plot "Bella-Colonna" besidder en ekstraordinær kompleksitet og elegance. Netop derfor var det også druer fra denne lokalitet, der indgik i en særlig jubilæums-aftapning i Terre Nere-regi i årgang 2022. Altsammen i tråd med Marco de Grazias overordnede filosofi om mikro-terroir. Bella-Colonna repræsenterer dermed det næste skridt i Marco de Grazias arbejde: altså bevægelsen fra den estate-baserede produktion mod endnu mere fokuserede enkeltmarks- og parcelprojekter.

Sammenfattende vurderer vi derfor, at Bella-Colonna mest af alt er et specialiseret terroir-projekt, der udspringer af Marco de Grazias mangeårige pionerarbejde og store erfaring med Etnas vulkanske jorde. Det afspejler fuldtone hans langsigtede ambition om at kortlægge og fremhæve områdets fineste mikro-terroirs – og dermed fortsætte udviklingen af Etna som en af Italiens mest spændende vinregioner. Samtidig bliver Bella-Colonna også det primære omdrejningspunkt for Marco de Grazias virke, da han vurderer, at hans første Etna-investering "Terre Nere" nu er fuldt etableret, og har udfyldt dets kvalitative ramme optimalt. Han betragter derfor Bella-Colonna som det perfekte, stærkt personlige "lille" projekt, som han kan kaste al sin kærlighed over i jagten på endnu mere distinkte og saftige vine.

Som en ny toplokalitet har Marco de Grazia i Bella-Colonna regi også adgang til contrada Pignatuni beliggende i det ældste vulkanområde "Elittico", der har jordbundsforhold, der strækker hele 60.000 år tilbage. De to øvrige contrada'er der høstes fra, Calderara Sottana og San Lorenzo, genkender vi fra Terre Nere-serien. Vi glæder os i den grad til at følge vinene over de kommende år, og er ikke et sekund i tvivl om, at niveauet forbliver tårnhøjt.

# BELLA-COLONNA

## — SICILIEN —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Etna Bianco DOC</b> 	2025	0,75	12/pap	Ja	161,00


100% Carricante fra 10-20 år gamle stokke på Calderara Sottana. Let presning af druer, gæring på stål ved lav temperatur efterfulgt af en kort flaskelagring.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Etna Rosso DOC</b> 	2024	0,75	12/pap	Ja	174,00

100% Nerello Mascalese fra unge stokke på Bella-Colonna parcellet (Calderara Sottana). Efter alkoholisk gæring spontan malo og lagring på 50 hl. fransk eg i 14-16 måneder.

<b>Etna Rosso Pignatuni DOC</b> 	2024	0,75	6/pap	Ja	271,00
---	------	------	-------	----	--------

100% Nerello Mascalese fra Calderara Pignatuni. Alkoholisk gæring (28-30 grader C). Spontan malo, efterfølgende lagring på franske barriques og tonneaux i 14 måneder.

<b>Etna Rosso Calderara Sottana DOC</b> 	2024	0,75	6/pap	Ja	343,00
---	------	------	-------	----	--------

100% Nerello Mascalese fra gamle stokke på Bella-Colonna parcellet. Alkoholisk gæring (28-30 grader C). Spontan malo, lagring på franske barriques og tonneaux i 14 måneder.

<b>Etna Rosso San Lorenzo DOC</b> 	2024	0,75	6/pap	Ja	343,00
---	------	------	-------	----	--------

100% Nerello Mascalese fra Contrada San Lorenzo. Alkoholisk gæring (28-30 grader C). Spontan malo, lagring på franske barriques og tonneaux i 14 måneder.

COS blev grundlagt af de tre venner Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti og Cirino Strano i 1980, og vinbruget hører til i omegnen af den historiske by Bastonaca i kommunen Vittoria på den sydøstlige del af Sicilien, små 20 km fra middelhavskysten. COS er et akronym, dannet af forbogstaverne i de tre grundlæggeres efternavne og fra en beskeden start med blot 3,6 ha til rådighed ejer vinbruget nu ca. 36 ha beplantet med vin og laver ca. 200.000 flasker årligt. COS har siden 1995 været ejet og drevet af Giambattista og Giusto, der fortsatte med at udvide markarealerne gennem opkøb. Deres fascination af oldtidens vinframstilling førte bl.a. til de første indkøb af terracotta-amforer i Spanien i 2000, hvor første årgang af Pithos Rosso også blev undfanget. Pithos er det oldgræske navn for en amfora, og flere vine laves nu med gæring, maceration og lagring på nedgravede amforer, som sikrer ideelle og temperaturstabile forhold, men stål og cement anvendes også.



Giusto Occhipinti

De to venners arbejde med at gøre vintypen Cerasuolo di Vittoria til DOCG lykkedes i 2005, og deres søgen efter at udtrykke Vittorias forskellige dyrkningssteder og arbejde i større harmoni med naturen førte til introduktionen af biodynamiske principper, og flere vine blev certificeret

økologiske i 2013. Aktuelt er det sådan, at alle druer dyrkes økologisk og med biodynamisk inspiration, og nogle vine er økologisk certificerede. Nærheden til havet giver kølige briser, og er med til at øge luftfugtigheden og moderere sommerens ellers høje varmegrader, og da COS's vinmarker ligger højere og dermed køligere end mange andres i provinsen Ragusa, så understøtter det vinbrugets ambitioner om at lave vine, der er friske og ikke er for tunge og alkoholstærke. Man fornemmer forbindelsen til de antikke traditioner i hver en flaske, men også oplevelsen af de lokale terroirs og vidunderligt mediterrane indtryk står stærkt frem. Man fornemmer forskelligheden i fremstillingsprocesserne, den solbrændte, rødlig, sandede jord med de vulkanske sedimentter, de salte noter fra havet og den lokale flora. Det er vine med en dyb lokalhistorisk forankring, som også begejstrer den kritiske presse.



Nedgravede amforer af terracotta

[www.cosvittoria.it](http://www.cosvittoria.it)

### HVIDVIN



	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Ramì IGP</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	122,00
50% Grecanico & 50% Insolia. Gæring med lang skindkontakt. Lagring på cement og flaske.					
<b>Pithos Bianco IGP</b>	2022	0,75	6/pap	Ja	158,00
<b>Pithos Bianco IGP</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	158,00
100% Grecanico. Gæring i amfora med lang skindkontakt. Lagring på amfora og flaske.					

### RØDVIN

	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Frappato IGP</b>	2024	0,75	6/pap	Ja	122,00
100% Frappato. Lagring på cement og flaske.					



<b>Pithos Rosso DOC</b>	2020/2023	0,75	6/pap	Ja	138,00/146,00
60 % Nero d'Avola & 40% Frappato. Gæring i amfora med lang skindkontakt. Lagring på amfora og flaske.					
<b>Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG</b>	2020	0,75	6/pap	Ja	150,00
<b>Cerasuolo di Vittoria Classico DOCG</b>	2022	0,75	6/pap	Ja	150,00
60 % Nero d'Avola & 40% Frappato. Lagring på slavoniske fade og afslutningsvis på flaske.					
<b>Cerasuolo di Vittoria Cl. della Bastonaca DOCG</b>	2020	0,75	6/pap	Ja	198,00
60 % Nero d'Avola & 40% Frappato fra amle stokke høstet i Bastonaca-området nær Vittoria. Lagring på slavoniske fade og afslutningsvis på flaske.					



Under en storm i 1773 blev den engelske handelsrejsende John Woodhouse tvunget i land ved havnen i Marsala på Siciliens vestkyst, hvor han smagte den lokale vin perpetuum. Den blev lagret på træfade gennem en proces, der også kendes fra det spanske solerasystem, en proces, der i princippet kan fortsættes i en uendelighed, fordi man kan blive ved med at friske indholdet op, ved at introducere ung vin. Vinen var en forholdsvis tør, stærk, oxidativt præget hvidvin - en følge af, at fadene ikke fyldtes helt op - som faldt i Woodhouses smag og den har formentlig mindet ham om Sherry. Han besluttede at fylde sit skib med den lokale specialitet, som han tilsatte alkohol, således at vinen i velpræsenteret tilstand kunne finde vej til den britiske kyst. Den vin han hermed frembragte har i stil været tæt på en Marsala Vergine Soleras. Eksperimentet blev en succes, og blev kendt som Marsala og allerede i 1773 etablerede Woodhouse et firma, der fremstillede og afskibede Marsala til England, hvor vinen blev populær og siden kom også andre producenter til.

I 1832 opførte Vincenzo Florio en stor cantina i havnebyen, og i 1833 opkøbte han jord for at kunne dyrke vin og lave sin egen Marsala og grundlagde dermed Cantine Florio, der historisk har etableret sig som områdets førende producent. Aktuelt anvender Florio næsten udelukkende den mest anerkendte drue, den buskdyrkede Grillo, til deres forskellige Marsala-typer, men man laver også Passito-vine fra Pantelleria og de Lipariske øer.

Marsala er en vino liquoroso og en paraply-betegnelse for en række hedvine, der varierer gennem forskelle i lagring, farve og sødmegrad, men ofte har vinene mindelser om nødder, abrikos, honning, brun sukker og tørrede svampe, og de er anvendelige i mange gastronomiske sammenhænge.



En af Florios mange og imponerende kældergange

Der er fem grundtyper eller kvalitetsgrader, der defineres af lagringstid og man vil se at de bedste druer anvendes til de vine, der skal lagres længst tid: Marsala Fine (mindst 1 års lagring), Marsala Superiore (mindst 2 års lagring), Marsala Superiore Riserva (mindst 4 års lagring), Marsala Vergine eller Soleras (mindst 5 års lagring), og Marsala Vergine Stravecchio eller Riserva (mindst 10 års lagring).

Farven bestemmes afgørende af forhold som: indgående druesorter, tilsætning af mosto cotto, kogt druemost, og lagringstid og man skelner mellem: Oro (gylden), Ambra (ravfarvet) og den sjældent sete Rubino (rubinrød) fra blå druer som Perricone, Pignatello, Nero d'Avola og Nerello Mascalese. Sødmegraden Secco dækker op til 40 gram restsukker/liter; Semisecco 40-100 gram restsukker/liter og Dolce (100+ gram/liter).

[www.cantineflorio.it](http://www.cantineflorio.it)

HEDVIN (MARSALA) FRA SICILIEN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Marsala Sweet Vecchio Florio Sup. DOC, 19%</b>	2020	0,75	12/pap	Ja	57,00
<small>Lavet på Grillo &amp; Cataratto. Lagret 30 mdr. på store egetræsfade og 3 mdr. på flaske. Tilsat vindestillat. Sød.</small>					
<b>Marsala Dry Vecchio Florio Sup. DOC, 19%</b>	2020	0,75	12/pap	Ja	57,00
<small>Lavet på Grillo &amp; Cataratto. Lagret 30 mdr. på store egetræsfade og 3 mdr. på flaske. Tilsat vindestillat. Tør.</small>					
<b>Marsala Sup. Riserva Oltre 4 Semi Secco DOC, 19% NV</b>		0,50	6/pap	Ja	99,00
<small>Fremstillet på Grillo &amp; Cataratto. Lagret min. 4 år store fade. Herefter yderligere 6 mdr. på flaske. Halvtør.</small>					



<b>Marsala Semi Secco Riserva DOC, 19%</b>	2014	0,75	3/pap	Ja	198,00
<small>100% Grillo. Lagret 9 år på 25 hl fade (129 meter fra havet) i Garibaldi-kælderen. Angel's share på 22%. 2.940 flasker fremstillet. Halvtør.</small>					
<b>Marsala Semi Secco Riserva DOC, 19%</b>	2008	0,75	3/pap	Ja	348,00
<small>100% Grillo. Lagret 15 år på fade (2008-2019 på caratelli og fusti, 2019-2023 på 25 hl fade). Rykket gradvist mod havet (240m-131m). Angel's share 28%. Halvtør.</small>					
<b>Marsala Semi Secco Superiore Ris. DOC, 19%</b>	2001	0,75	1/owc	Få flasker	918,00
<small>100% Grillo. Lagret 20 år (2001-2008 på 16 hl fade, 2009-2021 på 25,5 hl fade) i Garibaldi-kælderen. Rykket gradvist mod havet (135-115 m) Angel's share 33%. Halvtør.</small>					
<b>Marsala Vergine Riserva DOC, 19%</b>	2004/2006	0,75	3/pap	Få flasker/Ja	480,00
<small>100% Grillo. Lagret 18 år på et og samme 25,5 hl fad (143 meter fra havet) i Florio-kælderen. Angel's share på 33%. 2.833 flasker fremstillet. Tør.</small>					
<b>Marsala Vergine Riserva DOC, 19%</b>	1998	0,75	1/pap	Få flasker	1.637,00
<small>100% Grillo. Lagret 23 år på 25,5 hl fade (145 meter fra havet) i Florio-kælderen. Angel's share på 41%. 900 flasker fremstillet i alt. Tør.</small>					

HEDVIN/PASSITO (FRA PANTELLERIA/LIPARI)	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Morsi di Luce IGT, 15,5%</b>	NV	0,50	6/pap	Ja	103,00
<small>100% Zibbibo (Moscato) fra Pantelleria tilsat vindestillat og lagret på 10-12 mdr. på barriques og yderligere 8 mdr. på flaske.</small>					
<b>Ambar Moscato Sicilia IGT, 15%</b>	NV	0,75	6/pap	Ja	89,00
<small>100% Zibbibo (Moscato)</small>					

# MORGANTE

— SICILIEN —



De første vine blev lavet i 1994, men det ses også, at ejendommen officielt blev grundlagt i 1998, og den ligger nær byen Grotte, lidt nord for Agrigento by i provinsen af samme navn, på den sydlige del af Sicilien og omtrent midt på den kyststrækning, der er orienteret mod Afrika. Området her regnes for et af de vigtigste for Nero d'Avola og Morgantes vinmarker ligger i 350-550 meters højde, hvor familien udelukkende dyrker denne druesort.

Morgante-familien har dyrket og handlet med vin i fem generationer, men Antonio Morgante besluttede så i 1990'erne, sammen med de to sønner Carmelo, (som ses ovenfor) og Giovanni, at tiden var kommet til at markedsføre egne vine i eget navn. Der rådes over 200 ha jord, hvoraf 52 ha er udlagt til vindyrkning og resten til fremstilling af oliven, korn og mandler. Nero d'Avola kendes også som Calabrese, og den fortolkes hos Morgante moderne og efter nutidige indsigter og med respekt for druens grundlæggende karakter. Nero d'Avola dyrkes stort set kun på Sicilien, og den er formentlig kommet til øen under den hellenske (græske) kolonisering i antikken, og har potentiale til at give mørke, frugtige og ædle vine, og Morgante forsøger at vise dens alsidighed i portefølgen.

Ambitionsniveauet er højt, og man har i mange år arbejdet sammen med den berømte konsulterende ønolog Riccardo Cottarella, for hele tiden at udvikle kvaliteten af vinene, som allerede er slående.

Der laves ca. 275.000 flasker årligt, fordelt på 4 vine: En hvid, en rosé og to røde, men alle på Nero d'Avola. Vine-ene er friske, smidige og teknisk vellavede og båret af det enestående udtryk, der fremkommer når en ædel drue parres med det rette territorio, og det hele forløses af en dygtig producent. Bianco di Morgante IGT er en ståltank-fremstillet hvidvin, der fremviser egenkarakter, friskhed og nerve i smagen, og som med familiens egne ord er både gådefuld og uventet, bl.a. fordi den er skabt af sorte druer. Rosé di Morgante er en livlig rosato med en rød-bærret frugt og en skøn drikbarhed. Nero d'Avola DOC er en solmættet, men præcis rødvin, med krydderier og en mørk, næsten Rhône-lignende frugt, og den ambitiøse Nero d'Avola Don Antonio DOC er en stor og velstruktureret vin med sydende brombær- og blåbærpræget karakter, der viser druens ypperste formåen.

[www.morgante-vini.it](http://www.morgante-vini.it)

# MORGANTE

— SICILIEN —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Bianco di Morgante IGT</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Sommer	83,00
<small>100% Nero d'Avola vinificeret som hvidvin. Lagret på stål i ca. 4 måneder og efterfølgende på flaske i 2 måneder.</small>					

ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Rosé di Morgante DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Sommer	83,00
<small>Fremstillet på 100% Nero d'Avola dyrket i 400-500 meters højde. Gæret temperaturkontrolleret på ståltank. Flaskelagret 4 måneder før frigivelse.</small>					



RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Nero d'Avola DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	83,00
<small>100% Nero d'Avola. Lagret 4-5 mdr. på barriques og 6 mdr. på flaske.</small>					
<b>Nero d'Avola Don Antonio DOC</b>	2022	0,75	6/pap	Ja	184,00
<small>100% Nero d'Avola. Lagret 12 mdr. på barriques og 6 mdr. på flaske.</small>					





Marc De Grazia er en af Italiens store vinpersonligheder, og han grundlagde i 2002 denne vigtige ejendom på Monte Etnas nordside.

Etna er beliggende på den østlige side af Sicilien og er en af verdens mest aktive vulkaner, og vinbruget ligger i kommunen Randazzo, i et område, der historisk er blevet anset for at være Etnas fineste til vindyrkning. Han blev fascineret af Etna og mulighederne her, og ejer i 2023 omkring 45 ha vinmarker og 1500 gamle oliventræer. Han var også en af drivkræfterne bag et projekt, der skulle identificere de vigtigste historiske vindyrkningslokaliteter på vulkanen, og det har resulteret i etableringen af en række officielt anerkendte contrade eller cru'er, og inden længe er der 142 forskellige.

Tenuta delle Terre Nere har parceller på 9 contrade og råder dermed over nogle af Europas højst beliggende vinmarker, fra ca. 600-1000 moh, og dyrkningsstederne har derfor ganske dramatiske døgnvariationer i temperaturen, hvilket er med til at give vinene særpræg og en overraskende kølighed i udtrykket. Disse unikke dyrkningssteder har betydelige jordbundsvariationer og er forment af den vulkanske aktivitet, der begyndte for omkring 500.000 år siden.

Marc de Grazia ynder at omtale de røde vine herfra som Middelhavets Bourgogner, og de laves fortrinsvis på Ne-



rello Mascalese, og porteføljen af enkeltmarksvine fra meget gamle planter er imponerende, men også de hvide vine, der fortrinsvis laves på Carricante, er blandt Italiens mest fascinerende.


Vinene fremstilles efter Bourgogne-forbillede, med lokalitetsspecifikke vinifikationer, og de lagres på stål, botti, eller på op til omkring 20% nye franske Allier-barriques, alt afhængig af aftapningen. Se i øvrigt den længere tekst på vores hjemmeside for yderligere information.




Vi fører størstedelen af Terre Neres portefølje fordelt på en række "basis"-vine i hvid, rosé og rød udgave samt en perlerække af både hvide og røde enkeltmarksvine. Toppen af kranssekagen er den helt exceptionelle Etna Rosso Prephyloxera "La Vigna di Don Peppino" som (som navnet angiver) er fremstillet på druer fra stokke plantet før vinlusens hærgen i Europa.

[www.tenutaterrenere.com](http://www.tenutaterrenere.com)

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Etna Bianco DOC</b> 	2024/2025	0,75	12/pap	Ja/Sommer	160,00
<small>50% Carricante, 25% Catarratto, 10% Inzolia &amp; 15% Grecanico. Lagring på stålfade. Bemærk kun årgang 2024 økologisk.</small>					
<b>Etna Bianco Superiore Salice DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	222,00
<b>Etna Bianco Superiore Salice DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Efterår	233,00
<small>100% Carricante fra kommunen Milo. Druerne kommer fra 1,5 ha (erhvervet i 2019) på Etnas sydøstlige skrånning 750 moh. Gæret ved lav temperatur og lagret 9 mdr. på stål.</small>					
<b>Etna Bianco Vigne Niche Contr. Montalto DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Efterår	233,00
<small>100% Carricante fra Contrada Montalto. Fadgæret på 5-10 hl fade med efterfølgende malolaktisk gæring på franske barriques i 10 mdr. Flaskelagres i yderligere 8 mdr.</small>					
<b>Etna Bianco Vigne Niche Santo Spirito DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Efterår	233,00
<small>100% Carricante fra Contrada Montalto. Fadgæret på 5-10 hl fade med efterfølgende malolaktisk gæring på franske barriques i 10 mdr. Flaskelagres i yderligere 8 mdr.</small>					
<b>Etna Bianco Vigne Niche Cald. Sott. DOC</b> 	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Efterår	251,00
<small>100% Carricante fra Contrada Calderara Sottana. Fadgæret på 5-10 hl fade med efterfølgende malolaktisk gæring på franske barriques i 10 mdr. Flaskelagres i yderligere 8 mdr.</small>					

ROSÉ	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Etna Rosato DOC</b> 	2024/2025	0,75	12/pap	Ja/Sommer	154,00
<small>100% Nerello Mascalese. Soft press. Vinificeret som hvidvin med meget kort skindkontakt. Lagring på ståltanke.</small>					

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Etna Rosso DOC</b> 	2024/2025	0,75	12/pap	Ja/Efterår	160,00
<small>98% Nerello Mascalese og 2% Nerello Cappuccio. Alkoholisk gæring på stål. Malolaktisk gæring og lagring (10-11 mdr.) på botti. Lagrer 1 md. på stål før den aftap. Økologisk.</small>					
<b>Etna Rosso V.V. Santo Spirito DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Sommer	286,00
<small>100% Nerello Mascalese. Alkoholisk gæring på stål. Malolaktisk gæring og lagring (14 måneder) på en blanding af barrigue, tonneaux og botti (10-30 hl) - heraf ca. 20% nye fade.</small>					
<b>Etna Rosso V.V. Moganazzi DOC</b>	2023	0,75	6/pap	Ja/Sommer	286,00
<small>100% Nerello Mascalese. Alkoholisk gæring på stål. Malolaktisk gæring og lagring (14 måneder) overvejende på barriques.</small>					
<b>Etna Rosso V.V. Guardiola DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Få fl./Sommer	330,00
<small>100% Nerello Mascalese. Alkoholisk gæring på stål. Malolaktisk gæring og lagring (14 måneder) på en blanding af barrigue, tonneaux og botti (10-30 hl) - heraf ca. 20% nye fade.</small>					
<b>Etna Rosso V.V. Calderara Sottana DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Ja	343,00
<b>Etna Rosso V.V. Calderara Sottana DOC</b>	2024	0,75	6/pap	Efterår	343,00
<small>100% Nerello Mascalese. Alkoholisk gæring på stål. Malolaktisk gæring og lagring (14 måneder) på en blanding af barrigue, tonneaux og botti (10-30 hl) - heraf ca. 20% nye fade.</small>					
<b>Etna Rosso V.V. San Lorenzo DOC</b>	2022/2024	0,75	6/pap	Få fl./Sommer	343,00
<small>100% Nerello Mascalese. Alkoholisk gæring på stål. Malolaktisk gæring og lagring (14 måneder) hovedsageligt på barriques og tonneaux.</small>					
<b>Etna Rosso V.V. Dagala Bocca d'Orzo DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Få fl./Sommer	683,00
<small>100% Nerello Mascalese. Spontan malolaktisk gæring og lagring på en blanding af franske barriques og tonneaux. Lagres 16-18 måneder, heraf den sidste måned på stål.</small>					
<b>Etna Rosso V.V. Prephyloxera DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Ja	866,00
<b>Etna Rosso V.V. Prephyloxera DOC</b>	2024	0,75	6/papa	Sommer	866,00
<small>100% Nerello Mascalese. Vinstokke fra før vinlusens hærgen! Fra marken Don Peppino med jordbund fra Ellittico perioden. Lagret 14 mdr. på barriques og tonneaux (10% nye).</small>					

# SARDINIEN

SANTADI ..... 130



# SANTADI

## — SARDINIEN —



Kooperativet Cantina di Santadi der blev stiftet i 1960, har i dag ca. 300 medlemmer. De ca. 500 hektar vinmarker der er grundlaget for Santadis produktion, er spredt ud på 9 forskellige kommuner i det sydvestlige hjørne af Sardinien: Giba, Masainas, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Santadi, Sant'Anna Arresi, Tratalias og Villaperuccio. Den sydvestlige del af Sardinien tilbyder derudover nogle af de smukkeste kyststrækninger og et meget varieret og smukt landskab. På strækningen fra hovedbyen Cagliari til byen Santadi finder man de røde bjerge, der har givet navn til vinen Rocca Rubia.

Mange års erfaring med Santadi leverer et vidnesbyrd om et uhyre konstant og højt kvalitetsniveau. Modsat mange andre kooperativer satses Santadi udelukkende på kvalitetsvin, og har derfor vedtaget et maksimalt udbytte på ca. 40 hl. per hektar. Ydermere har de valgt kun at bruge lokale sardiske druer, hovedsageligt Carignano, Cannonau og Monica til de røde vine og Vermentino, Nuragus og Nasco til de hvide. Det er med denne strategi lykkedes Santadis ønolog Davide Pera i samarbejde Giacomo Tachis, manden bag bl.a. Sassicaia og Tignanello, at skabe baggrunden for fremstillingen af fyldige og velstrukturerede vine af stor klasse som Rocca Rubia og Terre Brune. Sidstnævnte har i øvrigt formidlet en lejeaftale mellem Santadi og Incisa della Rocchetta. Det er således Santadi der lægger marker til vinene fra Agricola Punica.

Fælles for samtlige Santadis vine er, at der er et usædvanligt godt forhold mellem pris og kvalitet. Et forhold der også har gjort Rocca Rubia til en af Adriat Vinimports mest populære vine. Terre Brune har ved flere lejligheder modtaget tre glas, der er den højeste udmærkelse, af vinguiden Gambero Rosso, og der er noget helt specielt ved den vin. Vinmarken, hvorfra vinen stammer, ligner mere en sandkasse med små lave buske end en klassisk vinmark. Vinplanterne, der er mere end hundrede år gamle, er nemlig ikke podet om på amerikanske stokke, som man ellers gør, og grunden skal netop findes i jordforholdene. Det høje indhold af sand gør at vinlusen ikke kan overleve og dermed er det ikke nødvendigt med en ompodning. Vinstokkene står derfor frit (alberello), som det kan ses på foto øverst.

Senest har vi har vi introduceret Noras og Antigua. Noras er baseret på Cannonau (Grenache). En elegant og fyldig vin med noter af saftige mørke bær toppet med krydderi. Antigua er fremstillet på Monica (85%) og Carignano. Utrolig saftig med en lidt lysere gennemgående note.

Latinia (sent høstet Nasco) er husets søde vin som går fortræffeligt til dessert, men er også en udsøgt ledsager til den lokale fåremælksost Pecorino Sardo.

[www.cantinadisantadi.it](http://www.cantinadisantadi.it)

# SANTADI

## — SARDINIEN —

HVIDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Vermentino di Sardegna Villa Solais DOC</b>	2025	0,75	6/pap	Ja	62,00

70% Vermentino og 30% Nuragus. Lagring på cementfade.



<b>Vermentino Valle del Pino Villa di Chiesa IGT</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Efterår	148,00
--	-----------	------	-------	------------	--------

60% Vermentino og 40% Chardonnay. Fadgæret med efterfølgende båtonnage i en længere periode for at give ekstra fylde og kompleksitet.

RØDVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Monica di Sardegna Antigua DOC</b>	2024/2025	0,75	6/pap	Ja/Ja	68,00
<b>Carignano del Sulcis Grotta Rossa DOC</b>	2023/2024	0,75	6/pap	Ja/Ja	68,00

85% Monica og 15% Carignano fra Sulcis. Gæret og lagret på cementtanke.

100% Carignano fra Sulcis lagret på stål tanke.

<b>Cannonau di Sardegna Pani Loriga DOC (Nyhed)</b>	2023	0,75	6/pap	Ja	81,00
---	------	------	-------	----	-------

100% Cannonau. Gæret på temperaturkontrollerede stål 15 dage med hyppig remontage af mosten. Modnes efterfølgende flere måneder på cement.



<b>Cannonau di Sardegna Noras DOC</b>	2021	0,75	6/pap	Ja	104,00
---------------------------------------	------	------	-------	----	--------

90% Cannonau & 10% Carignano. Lagret 6 mdr. på 1 år gamle fade. Flaskelagres yderligere i 6 måneder.

<b>Carignano del Sulcis Riserva Rocca Rubia DOC</b>	2022/2023	0,75	6/pap	Ja/Efterår	120,00/121,00
<b>Carignano del Sulcis Riserva Rocca Rubia DOC</b>	2021/2023	0,375	12/pap	Ja/Efterår	69,00

100% Carignano fra Sulcis lagret 10-21 mdr. på barriques.

<b>Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune DOC 2020/2021</b>	0,75	6/pap	Ja/Efterår	279,00/284,00
---	------	-------	------------	---------------

95% Carignano & 5% Bovaletto fra mere end 100 år gamle vinstokke i Sulcis. Lagret 16-18 mdr. på nye barriques.

DESSERTVIN	HØST	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Latinia VDT</b>	2015/2022	0,375	6/pap	Ja/Efterår	133,00/145,00
<b>Vino Rosso Liquoroso Festa Noria</b>	N.V.	0,50	6/pap	Ja	199,00

100% sent høstet Nasco fra Latinia-marken i Sulcis. Lagret på brugte barriques.

100% Cannonau fra prephylloxera-stokke som tørres. Gæres til 2/3 af sukkeret er omdannet og tilsættes derefter alkohol op til 16%. Lagres i flere år på små brugte fade (3. års).

# SPIRITUS, KAFFE & OLIE



## SPIRITUS MV.

DISTILLERIA BERTA .....	134
DISTILLERIA CAPOVILLA.....	136
LA CANELLESE (VERMOUTH) .....	138
GRAPPE (EGNE VINHUSE) .....	140
LA VALLE DEI MULINI .....	141

## ESPRESSOKAFFE

HAUSBRANDT TRIESTE 1892 	142
---	-----

## OLIVENOLIE

LUIGI TEGA 	143
--	-----

# DISTILLERIA BERTA

## — SPIRITUS —



Paolo Berta grundlagde dette piemontesiske destilleri i 1947, som blev henlagt i det smukke, bakkede landskab i Nizza Monferrato, hvor vinområderne Langa og Monferrato mødes. Det blev med tiden og i kraft af hårdt arbejde, talent og visioner en førende eksponent for en elegant, moderne og frugtlig fortolkning af håndværksfremstillet grappa. Destilleriet flyttede lidt længere østpå til Casalotto di Mombaruzzo i 2002, hvor familien åbnede en state-of-the-art produktionsfacilitet og et museum for destilleriets ældgamle håndværk: Museo dell'antica arte della distillazione. Distillerie Berta er stadig et familieføretagende og ledes af Paolos søn, den farverige Enrico Berta.

Navnet grappa associeres typisk med byen Bassano del Grappa i Veneto, nær Monte Grappa i de venetianske præ-alper. En alternativ historie er dog, at grappa er afledt af det latinske grappapolis, som betyder vindruerklase og navnet grappa, som en benævnelse og denominazione for det italienske drue-kvasdestillat, blev først officielt i 1951. Grappa fremstilles på friskt og fugtigt druekvas/vinaccia, der indeholder alkohol og ønskværdige sansningsproducerende stoffer. Vinaccia kan forstås som et affaldsprodukt fra vinfremstillingen, og grappa-produktion er både teknisk og sociokulturelt et udtryk for, at det høstede grundmateriale udnyttes til det yderste.

Grappafremstilling handler mest afgørende om samspelet

mellem en destillatør, destillationsapparatet og det rette druekvas. Hos Berta sværges man til dampdestillation og betydningen af kvasets kvalitet er vanskelig at overvurdere, for en god grappa har en tæt kontakt til grundmaterialet, og antager karakter fra det druekvas, der destilleres på. Tilgangen hos Berta er både med til at forklare destillaternes succes og husets stil med meget frugtige, aromatiske grappe, der ikke er lige så strenge og rustikke som de traditionelle fortolkninger. Berta betaler sine nøje udvalgte leverandører for at foretage en softpressing af druekvaset, så det efterlades ekstra fugtigt. Det pakkes hurtigt på tøndeformede, lufttætte 200 liters plasticcontainere, der forhindrer en skadelig iltbrydning af kvaset, og så kan det både transporteres og opbevares indtil det skal destilleres. Til illustration, så giver 1000 kg friske druer ca. 150-160 kg druekvas, og der skal ca. 80 kg druekvas til at give ca. 5 liter grappa.

Bertas artisanale grappe fremstilles ved dobbeltdestillation og man kan læse mere herom i den udførlige tekst på vores hjemmeside. Distillerie Berta har udviklet en omfattende portefølje af både ståltank- og fadlagrede grappe, men den inkluderer også brandies, druedestillater, og spirituosa som Sambuca, Amaro og likører som f.eks. Amaretto.

[www.distillerieberta.it](http://www.distillerieberta.it)

# DISTILLERIA BERTA

## — SPIRITUS —

GRAPPA/VIN- OG DRUEDESTILLAT/LIKØR/BITTER	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Monprà</b>	40%	0,70	6/pap	Ja	235,00
<b>Monprà Magnum</b>	40%	1,50	6/pap	Ja	522,00
<small>Grappa på Barbera (Alba). Lagret på barriques i 10-12 mdr.</small>					
<b>Nibbio</b>	40%	0,70	6/pap	Ja	235,00
<b>Nibbio Magnum</b>	40%	1,50	6/pap	Ja	522,00
<small>Destilleret på Barbera (Alba). Lagret på ståltanke i 3-6 mdr. Klar.</small>					
<b>Giulia</b>	40%	0,70	6/pap	Ja	235,00
<small>Grappa på Chardonnay (Alba). Lagret på barriques i 10-12 mdr.</small>					
<b>Piasi</b>	40%	0,70	6/pap	Ja	235,00
<small>Grappa på Brachetto (Acqui). Lagret på barriques i 10-12 mdr.</small>					
<b>Valdavi</b>	40%	0,70	6/pap	Ja	235,00
<small>Grappa på Moscato (Asti). Lagret på ståltanke i 3-6 mdr. Klar.</small>					
<b>Unica</b>	43%	0,50	1/gave	Ja	244,00
<small>Grappa på Barbera &amp; Pinot Nero. Uden fadlagring. Klar.</small>					
<b>Elisi</b>	43%	0,50	1/gave	Ja	244,00
<small>Grappa på et vintageblend: 50% Barbera d'Asti 1995, 25% Nebbiolo (Barolo) 1996 &amp; 25% Cabernet 1998. Lagret på barriques.</small>					
<b>Roccanivo</b>	45%	0,70	3/pap	Ja	721,00
<small>Grappa på Babera d'Asti fra Mombaruzzo Tenuta Roccanivo. Lagret min. 7 år på barriques.</small>					
<b>Bric del Gaian</b>	45%	0,70	3/pap	Ja	721,00
<small>Grappa på Moscato d'Asti fra Mombaruzzo Tenuta Ca' di Gaian. Lagret min. 7 år på barriques.</small>					
<b>TreSoliTre</b>	45%	0,70	3/pap	Ja	721,00
<small>Grappa på Barolo (Nebbiolo) fra La Morra og Monforte. Lagret min. 7 år på barriques.</small>					
<b>Riserva del Fondatore Paolo Berta</b>	45%	0,70	1/owc	Ja	1.275,00
<small>Grappa på Barolo (Nebbiolo) fra La Morra og Monforte og Barbera d'Asti fra Nizza Monferrato. Lagret 19 år på barriques.</small>					
<b>Magia</b>	45%	0,70	1/owc	Ja	918,00
<small>Druedestillat på Barbera d'Asti &amp; Cabernet fra Nizza Monferrato. Lagret på barriques i 10 år. I trækasse.</small>					
<b>Acquæ Vitæ Villa Prato (Brandy)</b>	40%	1,00	6/pap	Ja	306,00
<small>Vindestillat lagret i 25 år på et mix af både store og mindre fade.</small>					
<b>Sambuca DiAnisè</b>	40%	0,70	6/pap	Ja	246,00
<small>Sambuca af højeste kvalitet. Fremstillet efter Paolo Bertas egen opskrift fra 50'erne.</small>					
<b>Amaretto DiMombaruzzo</b>	28%	0,70	6/pap	Ja	225,00
<small>Likør med mandelinfusion.</small>					
<b>Amaro DiBerta</b>	30%	0,70	6/pap	Ja	225,00
<small>Klassisk Amaro efter piemontesiske forbillede. Baseret på udtræk af diverse naturlige urter og rødder. Lagres på brugte tonneaux, som tidligere har været benyttet til Grappa.</small>					



Vittorio Capovilla ved sit såkaldte 'dobbelte' destillationsapparat.

Vittorio Capovilla hører til blandt de dygtigste og mest kompromisløse destillatører i Italien og formentlig også i verden. Han grundlagde sit destilleri i 1986, og det ligger i kommunen Rosà i Veneto i den nordøstlige del af Italien. Adressen nær den lille by Bassano di Grappa, som er grappaens udspring, ligger ca. 90 km nordvest for Adriaterhavs-kysten og den veneti-anske lagune med de 126 småøer og Venedigs berømte kanaler. Vittorio blev hurtigt kendt som Der Kaiser blandt sine respekterede destillatør-kolleger, og den legendariske italienske vinkritiker Luigi Veronelli (1926-2004) omtalte ham som il più nobile dei nobili tra i distillatori, dvs. som den fornemste blandt de bedste destillatører.

Vittorios passion for frugt begyndte i en tidlig alder, og som barn klatrede han i de vildtvoksende træer for at udsøge sig de smagfulde frugter der, og han plukkede bær fra buske og stjal måske også lidt fra frugtplantagerne. Han kom til at arbejde med maskineri til vinfremstilling, og i 1975 mødte han nogle af de mest prominente destillatører i Europa og fandt sit kald. Efter et årti med selvstudier og besøg hos de førende tyske, østrigske og schweiziske destillatører, og efter eksperimenter med spiritusfremstilling og med at tilpasse destillations-udstyret til sine behov, åbnede han sit eget destilleri. Her begyndte han, som man kunne udtrykke det med hans egen selvforståelse, at fortolke naturen med omhu og kærlighed, cura e amore. Vittorio forstår destillation som en kontinuerlig læringsproces, hvor grundmaterialet, la materia prima, har absolut forrang. Det færdige destillat skal udtrykke grundmaterialets essens, uden at manipulere dets ud-

tryk. Det betyder også, at han er villig til at gå til yderligheder for at tilvejebringe det bedste råmateriale, som hentes i frugtplantager (familien ejer selv 4 ha), i den vilde natur, eller fra betroede dyrkere og leverandører, uanset om det handler om frugt, druer, druekvas, el.lign. Det er da også hændt, at han har forvildet sig ind på privat område og er blevet beskudt af jægere.

Der anvendes groft sagt kun gæret, naturligt råmateriale, der destilleres på et bagnomaria-destillations-apparat med kobberkedler, der er udviklet og patenteret af Vittorio selv. Der bruges 30-60 kg af et givent råmateriale til at lave 1 liters destillat. Der tilsættes aldrig sukker, men der anvendes til gengæld ganske store mængder frugt, der har et naturligt sukker-indhold. Typisk bruges der 30-35 kg frugt/liter til destillater på pære, æble, fersken og abrikos. Når der er tale om f.eks. (håndplukkede) skovhindbær, brombær, hyldebær og rønne-bær, bruges der imidlertid 40-60 kg. pr. destilleret liter.

Håndværksprocessen består af op til 6 arbejds- og tidskrævende faser, der hver især karakteriseres af en kompromisløs tilgang, og det kan man læse mere om i den lange og udførlige tekst på Adriats hjemmeside. Destillaterne opnår gerne en alkoholprocent på 72-76% og fortyndes typisk ned til 41% med kildevand fra Monte Grappa i de venetianske præ-alper, og det har stor betydning for, hvordan destillatets duft og smag præsenterer sig.

Hovedvægten af produktionen er lagt an på artisanalt fremstillede frugtdestillater, druedestillater og grappe, og Vittorio og datteren Olivia leder et kyndigt team af medarbejdere. Stilen er tør og frugtlig, og destillaterne forbløffer med deres subtile intensitet og enestående renhed, og de har en sjælden præcision og detaljering, og en overflod af sanseproducerende stoffer. Vi har fokuseret på et udvalg af frugtdestillater og grappe, hvor det enkelte grundmateriales ånd udtrykkes på næsten magisk vis.

[www.capovilladistillati.it](http://www.capovilladistillati.it)

FRUGTDESTILLAT	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Mele Decio di Belfiore</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	447,00
<small>Frugtdestillat på den gamle æblesort Decio del Belfiore. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Pere Williams</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	465,00
<small>Frugtdestillat på Williamspære. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Prugne Selvatici</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	516,00
<small>Frugtdestillat på vilde blommer fra Treviso (Veneto) og fra Trentino. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Albicocche</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	547,00
<small>Frugtdestillat på abrikos. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Lamponi Selvatici</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	1.006,00
<small>Frugtdestillat på skovhindbær. Lagret på stålтанke.</small>					



GRAPPA	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Grappa di Bassano</b>	41%	0,70	1/gave	Ja	272,00
<small>Grappa fra Bassano del Grappa (Veneto) – grappaens udspring – lavet på flere druer. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Grappa di Cabernet</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	301,00
<small>Grappa på Cabernetdruer. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Grappa di Moscato Giallo</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	342,00
<small>Grappa på Moscato Giallo fra Colli Euganei – nær Padova i Veneto. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Grappa di Amarone</b>	41%	0,50	1/gave	Ja	342,00
<small>Grappa på Amarone della Valpolicella (Veneto) fra bl.a. Romano Dal Forno og Pieropan. Lagret på stålтанke.</small>					
<b>Grappa di Brunello</b>	44%	0,50	1/gave	Ja	344,00
<small>Grappa på Brunello. Lagret på stålтанke.</small>					

# LA CANELLESE

## — SPIRITUS —

La Canellese lå oprindeligt i Canelli i Piemonte, et område, der historisk associeres med den grønne drue Moscato Bianco, og før virksomheden antog dette navn, blev den grundlagt som et bødkeri i 1890 af Francesco Sconfienza, der var gift med Rosa Bertello, som blev La Canellese, kvinden fra Canelli. Ved siden af arbejdet i bødkeriet, begyndte Rosa at udvikle aromatiserede vine og Vermouths med en stærk lokal forankring og med udgangspunkt i en stor variation af botaniske ingredienser, og anvendelsen af alpine urter vidner om nærheden til bjergkæden mod nord.



Virksomheden fortsatte i mange år som et bødkeri, der fremstillede trætønder, men Rosas opskrifter må have været overbevisende, for i 1947 omlagde de tre sønner, Alfredo, Edoardo og Mario faderens virksomhed til Vermouth-produktion og i 2009 flyttede man til det nærliggende Calamandrana, på grænsen mellem Langa og Monferrato. La Canellese har i dag en lang historie med at udvikle og fremstille artisanale spirituosa og botanisk aromatiserede, alkoholforstærkede vine, som i modsætning til mere industrielle produkter, udelukkende er baseret på naturlige botaniske aromagivere, som udvælges med stor omhyggelighed.

Hos La Canellese anvendes endvidere nænsom koldeks-traktion, der varer omkring 20 dage, for at udtrække de sanseproducerende stoffer, som giver de alkoholforstærkede vine og Vermouths deres unikke karakter. Navnet Vermouth er afledt af det tyske Wermut som betyder malurt og er en aromatiseret vin, der tilsættes alkohol og forskellige botaniske ingredienser, dvs naturlige urter,

krydderier, rødder, frø, mv, og hos La Canellese er der tale om ægte håndværksprodukter med mange anvendelsesmuligheder.



Der fremstilles 4 forskellige slags Vermouth: Den klassiske røde Vermouth di Torino er mørk, intens og rent smagende og er baseret på 30 forskellige botaniske ingredienser, der omfatter absinth, alpin og romersk malurt, alant, lakridsrod, orangeskal, muskatnød og allehånde. Den røde Vermouth Chinato fremstilles ligeledes af 30 forskellige botaniske smagsgivere og er især præget af kinabark, rabarber, kanel, vanille og muskatnød. Den hvide Vermouth Bianco fremstilles af 28 botaniske ingredienser og har især noter af absinth, alpin og romersk malurt, merian, sandel-træ, ensian og laurbærblade og endelig er den stilfulde og mere tørre Vermouth Bianco Extra Dry, med noter af citrus, ingefær, kamilleblomst, salvie, enebær, balsam-rejnfan og alpin malurt. Bitter er en håndværksfremstillet Campari-type, baseret på mere end 30 botaniske ingredienser og er eksempelvis fremragende til Negroni, og den exceptionelle Must Bitter Bianco genkalder firmaets spæde begyndelse i Canelli og er baseret på ca. 70% Moscato Bianco og 32 botaniske ingredienser, og emmer af denne druesorts klassiske kvaliteter. Endelig har vi hjemtaget en Barolo Chinato, som er en alkoholforstærket og botanisk aromatiseret vin, hvor udgangspunktet er Barolo, og her er kinin-smagende kinabark, malurt, nellike, kanel og ensian med til at skabe en fremragende ledsager til mørk chokolade.

[www.lacanellese.it](http://www.lacanellese.it)

# LA CANELLESE

## — SPIRITUS —

VERMOUTH	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Vermut di Torino Bianco Superiore Extra Dry</b>	18%	0,75	6/pap	Ja	109,00
Alkoholforstærket vin (Cortese-drue fra Piemonte) tilsat 28 forskellige botaniske ingredienser såsom malurt, ingefær, enebær, citronskal, kamilleblomst og balsam-rejnfan.					
<b>Vermut di Torino Bianco</b>	16%	0,75	6/pap	Ja	109,00
Alkoholforstærket vin (Cortese-drue fra Piemonte) tilsat 28 forskellige botaniske ingredienser, bl.a. romersk og alpin malurt, sandaltræ, ensian og laurbær.					
<b>Vermut di Torino Rosso</b>	16%	0,75	6/pap	Ja	109,00
Alkoholforstærket vin (Cortese-drue fra Piemonte) tilsat 30 forskellige botaniske ingredienser, bl.a. romersk og alpin malurt, lakrids og muskatnød. Farvet med karamel.					



<b>Vermut Chinato</b>	16%	0,75	6/pap	Ja	129,00
Alkoholforstærket vin (Cortese-drue) tilsat 30 botaniske ingredienser, fx. malurt, kinabark, sød og bitter orangeskal, merian, angelikarod, salvie og vanille. Farvet med karamel.					

BITTER	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Liquore Original Bitter</b>	23%	1,00	6/pap	Ja	145,00
Fremstillet af vand, alkohol, sukker, en lang række naturlige aromastoffer (bl.a. kinin) samt diverse vegetabiliske udtræk. Indeholder kun naturlige farvestoffer.					



<b>Must Bitter Bianco</b>	23%	1,00	6/pap	Ja	173,00
Baseret på druer fra Moscato d'Asti DOCG tilsat alkohol og en række naturlige aromaer fra 32 botaniske medicinske ingredienser. Ikke tilsat sukker. Sødmen kommer fra druerne.					

VINO AROMATIZZATO	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Barolo Chinato</b>	16%	0,50	6/pap	Ja	223,00
Barolo DOCG tilsat sukker, alkohol og naturlige aromaer fra frugter, urter og krydderier, bl.a. nellike, kanel, rabarber, hyldeblomst, gentianrod og kinabark. Servér ved 8-12 grader.					

# GRAPPE (EGNE VINHUSE)

— SPIRITUS —

GRAPPA	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Albino Rocca Grappa di Barbaresco</b> <small>Grappa på 100% Nebbiolo fra Barbaresco. Fadlagret.</small>	43%	0,50	6/pap	Ja	225,00
<b>Altare Grappa di Barbera</b> <small>Grappa på Barbera. Uden fadlagring. Klar.</small>	42%	0,50	6/pap	Ja	237,00
<b>Altare Grappa di Barolo</b> <small>Grappa på Nebbiolo. Uden fadlagring. Klar.</small>	42%	0,50	6/pap	Ja	237,00
<b>Brigaldara Grappa di Amarone</b> <small>Grappa på Amarone. Fadlagret.</small>	43%	0,50	6/pap	Ja	224,00
<b>Ciacci Piccolomini Grappa di Brunello Vigna Pianrosso Riserva</b> <small>Grappa på Brunello fra Pianrosso-marken. Fadlagret</small>	42%	0,70	1/træ	Sommer	348,00
<b>Correggia Grappa di Barbera Bricco Marun</b> <small>Grappa på enkeltmarks-Barbera fra Roero, Canale. Fadlagret.</small>	45%	0,50	6/pap	Sommer	200,00



Det dampende restaffald fra destilleringen.

# LA VALLE DEI MULINI

— SPIRITUS —



Siden 1825 har familien Aceto dyrket citroner på den smukke Amalfikyst. Der er tale om et familiefirma, hvor både børn og børnebørn indgår i den daglige drift. Hovedfiguren er Luigi Aceto, som i 1992 støbte kernen til den filosofi, der i dag kendetegner produktionen. Man arbejder udelukkende med sorten "Sfusato Amalfitano", der er et produkt af høj kvalitet, der giver en delikat og meget ren smag. I 2001 opnåede denne sort oprindelsesbeskyttelse med betegnelsen IGP. Disse citroner dyrkes, som de altid er blevet det, på de karakteristiske stenterrasser Amalfikysten er så rig på.

Produktionen holdes på under 800 træer pr. hektar og træernes grene støttes af kastaniestokke. Den årlige pro-

duktion er maksimalt på 25 tons. Der gødes en gang årligt med organisk materiale og dyrkningen af citroner foregår økologisk.

Der anvendes 380 gr. citronskal til en liter limoncello. Eventuelt bundfald eller uklarhed er alene et resultat af den håndværksmæssige fremstillingsproces og tegn på kvalitet. Denne limoncello skal ikke forveksles med mere industrielt betonedede produkter.

Severes iskold efter et måltid solo, men kan også blandes med f.eks prosecco eller lignende. Kan anvendes i cocktails, aperitifs og kager. Alternativt kan den hældes over is.

LIKØR	VOL	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Limoncello</b>	30%	0,50	1/gave	Ja	100,00
<b>Limoncello</b>	30%	2,00	6/pap	Ja	268,00

# HAUSBRANDT TRIESTE 1892

## — ESPRESSOKAFFE —



Specialità Caffè Hausbrandt opstod i 1892, da østrigeren Hermann Hausbrandt, der var kaptajn i handelsflåden, grundlagte virksomheden i havnebyen Trieste i Friuli-Venezia-Giulia i Nordøstitalien. Byen vender ud mod Trieste-bugten, der udgør den nordligste del af Adriaterhavet, og er bl.a. kendt for sine maritime traditioner og for sin kaffehandel. Virksomheden udviklede en ekspertise i blanding og ristning af kaffebønner og kunne grundet beliggenheden udvælge de bedste bønner, der ankom til havnen.

Der er en lang historie med kaffe i Italien. Det siges, at kaffe første gang ankom til Europa, i Venedig i 1570, måske gennem ottomanske handlende, og at den venetianske botaniker og læge Prospero Alpini bragte grønne kaffebønner i jute-sække til Venedig via Egypten i 1580. Det første venetianske caffetteria åbnede i 1645, og omkring 1763 var der mere end 200 kaffebarer i byen. Import, ristning og distribution af kaffe har historisk været vigtig for Trieste, men på et senere tidspunkt end det var tilfældet for Venedig, og den første kaffebær åbnede her i 1748.


Hermann Hausbrandt udviklede innovative metoder til ristning og distribution af kaffe, hvilket sikrede høj kvalitet og friskhed. Efter kaptajnens død blev virksomheden videreført af hans familie, der fortsatte med at øge dens

ry for kvalitet. I 1988 overtog Martino Zanetti det gamle familiefirma, hvilket førte til yderligere ekspansion og modernisering, og i 2002 blev virksomheden relokateret til Nervesa della Battaglia i Treviso-provinsen i Veneto.

Hausbrandt kombinerer i dag traditionelle metoder med moderne teknologi for at sikre høj kvalitet i alle deres produkter. Der indkøbes kaffe, som dyrkes med respekt for miljøet, og der lægges vægt på bæredygtighed og etisk handel. Ideen om råvarenes forrang ligger stadig til grund for hele produktionen, og man accepterer kun de bedste kvaliteter af grønne bønner, ud fra en devise om, at de mere end noget andet afgør den mulige slutkvalitet af de enkelte kaffeblandinger. Hvert trin i produktionen, fra plukning til ristning og pakning, er nøje gennemtænkt, og der anvendes avancerede ristmaskiner og pakkemetoder, der bevarer kaffens friskhed, smag og aroma.

Vi har udvalgt tre kaffeblandinger med mørke, men ikke meget mørke risteprofiler. Der er altså ikke tale om de yderste grader af såkaldt tostatura scura eller french roast, hvor smagen bliver mere røget og i retning af bitterhed og syren tenderer mod at forsvinde. Blandingerne er forskellige, men har det til fælles, at der kan brygges en intens, smagfuld og velafbalanceret espresso med god crema. Denne espresso kan så igen anvendes til de kaffevarianter, hvor der indgår mælk, og kaffen smager så igennem på den helt rigtige måde.

[www.hausbrandt.it](http://www.hausbrandt.it)

ESPRESSOKAFFE	VÆGT	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Trieste (Hele bønner)</b> <small>70% Arabica og 30% Robusta. Pakket i alupose.</small>	1 kg	6/pap	Ja	149,00
<b>Academia (Hele bønner)</b> <small>90% Arabica og 10% Robusta. Pakket i alupose.</small>	1 kg	6/pap	Ja	162,00
<b>Bio (Hele bønner)</b>  <small>100% Arabica-bønner. Økologisk. Pakket i alupose.</small>	1 kg	6/pap	Ja	173,00
<b>Decaffeinato (Formalet)</b> <small>Koffeinfri espressokaffe, formalet kaffebland. Pakket i alupose.</small>	250 gram	6/plast	Ja	47,00

# LUIGI TEGA

## — OLIVENOLIE —

Familien Tega har gennem 4 generationer dyrket, høstet og fremstillet olivenolier i Umbrien af højeste kvalitet. I dag er det sønnen Luigi Tega, der sætter sit præg på den fortsatte udvikling og den kompromisløse tilgang til deres erhverv. Selv i vanskelige år med dårlig høst leverer Luigi Tega altid den fulde og høje kvalitet - og netop denne seriøsitet gør, at vi gennem mange år har importeret og markedsført deres pragtfulde olier til det danske marked.



Produktionsteknisk råder de bl.a. over en "cutting edge"



vakuumpresen, der nænsomt men effektivt gør det muligt at bevare selv de mest flygtige nuancer i olivenolien under processen. Har man først smagt deres olier er man ikke i tvivl - de er bare i særklasse. Vi markedsfører p.t. 3 forskellige Ekstra Jomfru Olivenolier, alle både på halv-liters flasker (med integreret hældetud) og på 3-liters metaldunke.

Lirys er en jomfruolivenolie lavet på 100% Moraiolo oliven. Høsten foregår tidligt på sæsonen inden de er fuldt modnet. Den tidlige høst giver ca. en femtedel mindre oliven end den traditionelle novemberhøst. Fordelen er, at olien får en karakter af peber og urter. Slow Food har flere gange kåret Lirys til at være blandt de 25 bedste olivenolier i Italien.

Bio Selection er en økologisk udgave af lignende kvalitet med samme tidlige høsttidspunkt og karakteristika - dog fremstillet af flere slags lokale oliven.

Olie del Cardinale er vores seneste olivenolie fra Luigi Tega. Høsten til denne olie foregår 2 uger senere end det er tilfældet med Lirys og Bio Selection og man fornemmer en knap så grøn og pebret stil. I stedet finder man en lidt mere frugtlig og blødere olivenolie med næsten samme intensitet. Et fremragende alternativ til vores 2 mere velkendte olier.

[www.luigitega.it](http://www.luigitega.it)

OLIVENOLIE	EMB.	LITER	KASSE	PÅ LAGER	LISTEPRIS
<b>Olio del Cardinale, Extra Jomfru Olivenolie</b>	Glas	0,50	6/pap	Ja	107,00
<b>Olio del Cardinale, Extra Jomfru Olivenolie</b>	Metal	3,00	4/pap	Ja	486,00
<small>Extra Jomfru Olivenolie fremstillet af lokale oliven (bl.a. Moraiolo, Leccine og Frantoio). Høstes fra midt oktober til midt november. Koldpreset.</small>					
<b>Lirys, Extra Jomfru Olivenolie</b>	Glas	0,50	6/pap	Ja	117,00
<b>Lirys, Extra Jomfru Olivenolie</b>	Metal	3,00	4/pap	Ja	588,00
<small>Extra Jomfru Olivenolie udelukkende fremstillet af lokale Moraiolo-oliven (monocultivar). Tidlig høst midt oktober for at få en ekstra frisk og grøn kvalitet. Koldpreset.</small>					
<b>Bio Selection, Extra Jomfru Olivenolie</b> 	Glas	0,50	6/pap	Ja	123,00
<b>Bio Selection, Extra Jomfru Olivenolie</b> 	Metal	3,00	4/pap	Ja	621,00
<small>Ekstra Jomfru Olivenolie fremstillet af økologisk dyrkede lokale oliven. Tidligt høstet for at give en ekstra frisk og grøn kvalitet. Koldpreset. Certificeret økologisk.</small>					