



Spydspidser i Abruzzo

Mange af de vine som vi ser herhjemme fra Abruzzo kan være kønsløse og rimelige kedelige. Området har da også det højeste høstudbytte i Italien. Hele 108 hl/ha produceres der, hvor landsgennemsnittet er 69 hl/ha. Men som så mange andre steder i Italien, spirer der også nye og innovative producenter frem i Abruzzo og finder man frem til disse, kan man finde særdeles gode vine. Og så er det nok de færreste der ved, at en af Italiens bedste hvidvine kommer netop herfra.

Det er druesorten Montepulciano der dominerer og når vi støder på den er det ofte som Montepulciano d'Abruzzo. Det kan være en rustik vin, lidt tung i udtrykket og med en lidt flad syre. Men kæles der for druen, kan der laves flotte kølige vine med høj koncentration og syre. Der er også en spændende udvikling i gang med hvidvine lavet på Trebbiano d'Abruzzo og Pecorino. Pecorino kan blive områdets helt store genrejsning, da vinene har den friskhed som har gjort Sauvignon Blanc og Pinot Grigio populære, men har mere fylde og kompleksitet hvis den behandles ordentlig.

I slutningen af 1990'erne søgte producenterne i den nordlige provins Teramo om at få anerkendt deres Colline Termane som en Montepulciano d'Abruzzo sub-zone. Det blev kort efter fulgt op med en DOC-registrering i den lille zone Controguerra, og i dette nordlige hjørne af regionen finder man en række af de bedste producenter og vine. Disse to DOCG and DOC udgør sammen med Montepulciano d'Abruzzo og Trebbiano d'Abruzzo de fire officielle distrikter. Herudover er der en række IGT'er.

Vinhuse man bør holde øje med

I Loreto Aprutino møder man en af de helt gamle vin-

familier i Italien nemlig Valentini familien. I dag er det sønnen Francesco som driver huset, der udover at lave nogle af de bedste vine i Italien, også er omgæret af noget nærmest mytisk. Familien er yderst reserveret og det er stort set umuligt, at komme på besøg. Internetside og sociale medier eksisterer ikke i husets optik, end ikke en email har de og Francesco har kun én gang været uden for Italien, da han besøgte London. På den ene side charmerende, men på den anden side ærgerligt for her er en af de mest intelligente vinpersonligheder, der har mange eksperimenter i sine kældre og sværger til kvalitet på et plan de færreste kan følge. Netop sådan en spydspids er måske det Abruzzo har mest brug for.

Han ejer 70 ha vinmarker, men laver kun årligt omkring 50.000 flasker. Drueselektionen er hård og det siges, at kun ca. 5% af druerne benyttes. Hans hvidvine på Trebbiano kan holde i årtier og er kendt for at være blandt Italiens bedste vine.

Huset benytter stadig de gamle fade, hvor det ældste er fra 1790! Vinene frigives ikke kronologisk, men når de er klar. Blandt andet er 2011 på markedet nu mens 2010 stadig venter i kælderen. Vi smagte tilbage til 1983, et regnfuldt år, men som Francesco Valentini siger "man lærer mest fra de svære år". Iøvrigt en fremragende vin, regnvejrr eller ej. Huset blev dog hårdt ramt af snestormen, en uge efter vores besøg. Omkring halvdelen af de 70 hektar blev ødelagt, heriblandt en del ældre, mere end 60 år gamle stokke. Ukendt importør.

Cantina Zaccagnini

Zaccagnini blev grundlagt i 1978 og siden 1982 har vingården ligget midt i vinmarkerne, i Oda Pozzo. Måske det

bedste vinhus vi besøgte når kvaliteten vurderes i forhold til prisen. Men man er også meget fokuseret på at møde forbrugerne med vine som appellerer, men også er yderst veltillavede. Det er heller ikke et helt lille vinhus, der produceres omkring 500.000 flasker, hvoraf ca. 70% eksporteres. Især Montepulciano d'Abruzzo Riserva San Clemente samt den Cabernet Franc baserede Capisco Colline Pescara imponerede. Forhandles af Jyskvin.dk

Marramiero

Først i begyndelsen af 90'erne begyndte Dante Marramiero at gære, modne og aftappe sine vine. Før det var druerne blevet solgt til det lokale kooperativ. I dag er det børnene Enrico og Patrizia, der sammen med Antonio Chiavaroli og ønologen Romeo Taraborrelli viderefører et af de senere års mest fremgangsrigte vinhuse i Abruzzo. Vinene er imponerende flotte og langt fra det man forbinder med rustikke d'Abruzzo vine. Men også sjældent, at man ser så moderne en vingård i denne trods alt beskedne størrelse (100.000 flasker produceres der årligt). Blandt andet benyttes de specielle ganymede fermenteringstanke, som er en slags autovinifikation hvor kuldioxiden som dannes benyttes til at presse mosten og bryde drueskallerne. Især de mousserende vine, den hvide Pecorino samt de røde Inferi og ikke mindst topvinen Dante var imponerende. Sidstnævnte er fra 40 år gamle Montepulciano stokke og er yderst flot balanceret med fadet. Forhandles af Løgismose.

Emedio Pepe

Lad mig sige med det samme; Emedio Pepe er bestemt ikke et traditionelt vinhus. Her produceres vin uden brug af maskiner og intet tilsættes vinene. Så her er tale om et biodynamisk vinhus som derudover laver naturvine uden brug af svovl. Men sikke vine, der kommer ud i den anden ende, både røde og hvide.

Familien har produceret vin i mere end 100 år, men det er især siden Emedio tog over i 1964, at de store forandringer

er sket. I dag er det Emedios døtre Daniela og Sofia som driver ejendommen, men stadig med hjælp af forældrene. Huset producerer 70.000 flasker årligt og ca. 50% eksporteres, især til Japan og USA. De 15 hektar ligger i Teramo nordpå og alt i marken foregår ved håndkraft. Selv pressningen af druerne efter høsten foregår ved fodtrampning, gæringen sker naturligt og vinen lagres i glastanke i 18-24 måneder. Herefter flaskes vinen uden brug af svovl og gemmes i kældrene i typisk 4-6 år til de vurderes at være klar eller der er en køber. Når der indløber en bestilling åbnes hver enkelt vin, den checkes og dekanteres til en ny flaske. Vel og mærke manuelt. Og der laves kun vin i de gode årgange, i de andre sælges druerne. I kældrene ligger der 35 årgange med 1964 som den første. Vi smagte tilbage til 1985 og selv små 30 år efter var vinene fuldstændig klare uden tegn på nævneværdig modning. Stilen i de røde er lidt kølig, ja nærmest som en nord-rhone vin i udtrykket. De hvide Trebbiano var sprøde og meget fyldige med let oxiderede noter og er flotte madvine som kun bliver bedre af at blive gemt i 8-10 år. Forhandles af arnholt.dk.

Cantina Tollo

Abruzzo har mange kooperativer og det vil være forkert ikke at nævne et enkelt af disse. Cantina Tollo er kendt herhjemme med en række vine i blandt andet Føtex og Bilka. Tollo er regionens største med 840 medlemmer, som med 3200 hektar producerer 16 millioner flasker årligt. De startede i 1960 med bare 19 medlemmer. Langt det meste vin der laves er forholdsvis billig Montepulciano d'Abruzzo vin, men man er også begyndt på en topserie med en hvid Treppiano kaldet C'incanta, en rødvin på Montepulciano og Merlot dyrket i højderne som hedder 409 samt en 100% Montepulciano Cagioli Riserve. Forhandles af Dansk Supermarked.

Andre anbefalelsesværdige huse:

Azienda Nicola di Sipio, Cantina Strapelli, Masciarelli, Illuminati samt enkelte vine fra kooperativet Codice Citra.



Emedio Pepe