



*Ny ärgang*

**2019**

**MONTEFALCO  
SAGRANTINO  
DOCG**



AF BONNIE REINWALD

**E**fter en storslået årgang 2018, var spændingen til at mærke til årets modtagelse af den nye årgang 2019. Netop frigivet og naturligt ultra-ung i sit udtryk er 2019 en hård omgang at skulle bedømme. De tætte og powerfulde vine strutter af tannin og en hårdhed, som kun giver sparsomme aromaer fra sig på nuværende tidspunkt. Flere af producenterne lader derfor deres sagrantino vine lagre yderligere, før de frigiver vinene. Ved den årlige anteprema release er derfor altid inkluderet mulighed for at teste de senere udgivne vine fra foregående år.

#### BYENS STOLTHED

Sagrantino di Montefalco DOCG er den store stolthed i den gamle middelalderby Montefalco i Umbriens hjerte. Vinen, der i 1992 fik DOCG-status og derved for alvor fik markeret sig som Umbriens "prestige" vin, er uden tvivl dén

vin, der stjæler størst opmærksomhed i området. Til trods for at sagrantino til stadighed kan give selv den erfarne vindrikker udfordringer med dens kraftfulde stil, så er der med tiden sket en markant udvikling i tilgangen til druen set fra producenternes side. Vinene bliver stadig mere drikkevenlige, og især elegance er efterhånden et prædikat, man i et ydmygt øjeblik kan tillade sig at sætte på sagrantino vine.

Ændringer i både høsttidspunkter og vinifikations metoder, kan løfte vinene til et "luftigere" lag, hvor friskhed og frugt er mere dominerende end den alkoholtunge, rustikke power, som sagrantino er kendt for.

#### MED NUANCERET TILGANG

Lagring har altid været nummer ét middel til at bløde druens tannin op og udvikle dens aromaer. Ved frigivelse viser vinen sig enormt lukket, nærmest som en knyttet jernhandske, der intet giver fra sig. Der er delte meninger om hvilke virkemidler, man bør tage i brug for at åbne denne jernhandske, men overordnet set er langt de fleste producenter meget omhyggelige og ivrige for at nuancere vinen udtryk og gøre den mere imødekommende.

Hurtigere udvikling af aromaer kan opnås på flere façon. Om man anvender kort eller ekstra lang maceration, under hvilke temperaturer og med hvilke omrøring/punch-down-regimer, ja, så er der adskillige filosofier omkring dette.



Giampaolo Tabarrini, ejer og vinmager på familiegården Tabarrini, macererer alle sine tre enkeltmarks Sagrantino Montefalco DOCG-vine i 11 måneder, det vil sige mosten får lov at ligge med drueskallerne og udbløde i 11 måneder (længere end flere af de klassiske fremstillede sagrantino vine). Vinene besidder en rankhed og er altid meget rene i smagen, samtidigt med at sagrantinos klassiske dominans af mørk krydret bærfrugt og blomster er intakt. I den endnu mere elegante og nok den mest finesserige ende af spektret, finder man sagrantino fra Tenuta Bellafonte.

### TENUTA BELLAFONTE

Her har ejer Peter Heilbronn valgt at fremstille en helt anden stil end den typiske sagrantino. Da den tyske forretningsmand slog sig ned i Montefalco for at lave vin (første årgang 2008), var det med ét mål, han ville lave sagrantino hvor druens friske røde frugt og floralitet skulle dominere. Vinene skulle slankes og forfriskes ved at vinificere anderledes og med langt mindre ekstraktion. Ideologien gik på brug af en delvis semi carbonic maceration af druerne, som man anvender med gamay-druen i Beaujolais. Macerationen slutter efter blot fem dage, og vinene er derved også relativt lyse i farven. Bellafontes sagrantinoer fremstår med flot elegance og saftighed, hvor floralitet og rød bærfrugt er så frisk og finesserig, at enhver tanke på bulderbassevin bliver gjort til skamme. Vinene besidder en spændstig syre og et behageligt blidt tanninbid, som yderligere kun gør dem enormt drikkevenlige.

Nogle vil måske synes, at Bellafontes stil er for langt fra traditionel sagrantino, men vinens kvalitative storhed kan ikke fornægtes. Det er virkelig godt håndværk.

### OPFINDEREN GIAMPAOLO TABARRINI

For at vende tilbage til Tabarrini, så har vi at gøre med en mand i sin helt egen liga— han skal opleves. Magen til energi og idérigdom skal man lede længe efter. Snart kommer hans fjerde Sagrantino Montefalco DOCG på markedet, fremstillet i en helt ny specialudviklet ståltank, opfundet af Giampaolo selv, med inspiration fra the-brygning. Han er endnu ikke helt klar til at afsløre hans hemmelighed med tanken, men han kan sige så meget, at vinen har ligget i tanken uden at blive rørt siden høst! Jeg har smagt den, og den har en ganske anden karakter end nogle af hans øvrige vine, ikke bare aromamæssigt, men hele strukturen er opløftet til en rank, ren og mere frugtig stil. Det bliver spændende at høre nærmere om hans revolutionerende opfindelse, som ifølge ham selv, vil kunne "skubbe" til vinfremstilling overalt i verden fremadrettet.

### STILARTERNE ER MANGE

En af de største pionerer for høj-kvalitets sagrantino er Arnaldo Caprai, manden der tilbage i 1970'erne førte an i "genfødslen" af sagrantino som tør vin. Caprai laver sagrantino i en fedme fuld og fadpræget stil, hvor kun franske barriques anvendes. En stilart langt fra ovennævnte



producenter, men bestemt af yderst høj kvalitet med stort lagringspotentiale. Arnaldo Caprai har også udviklet sin egen måde at blødgøre sagraintos hårde tanniner på. Her udblødes druerne over en lang periode i kølige forhold på barriques, hvor selve fadene vendes undervejs og vinen ”masseres”, i stedet for den normale omrøring eller pumpover. Derved bliver det, ifølge Caprai, så blid en ekstraktion af farve og tannin som muligt, og en udvinding af aromaer og kompleksitet i langt bedre balance end ellers. Vinene fra Caprai er alle intense med høj tannin og tørstof og en stor koncentration af aromaer.

### HØJT NIVEAU OG UNDERVURDERET POTENTIALE

2019 årgangen er som sagt ung at smage, det siger sig selv med så høj tannin, høj alkohol (ofte 15-16%) og enorm powerkoncentration i smagen. Det er dog en virkelig god årgang, hvor man havde en fornuftigt lang modning, så druerne ikke akkumulerede sukker alt for hurtigt, men i stedet fik lov at modne aromakarakteristik i takt med den fenoliske modenhed.

Dermed er de bedste vine flot balanceret med en friskhed i den mørke frugt og en behagelig syre, samt modne tanniner, der ligger godt i tråd med resten af strukturen. Det er absolut vine, som skal have tid. Gerne 5-10 år før de drikkes, men potentialet er endnu længere.

Hvert år gør Consorzio Tutela Vini Montefalco en dyd ud af at præsentere den nyeste årgang af de tidligere så berømmede sagrainto vine. Når jeg siger tidligere så berømmede, er det i min klare optik, at vinene på det store verdensmarked på ingen måde får samme opmærksomhed og anseelse som tidligere. Både grundet den nuværende trend med forbrugernes ønske om lettere vine med lavere alkohol, men også fordi de powerfulde vine let kan misforstås i deres reserverede og lukkede façon. Som en brysk stor karl, som skræmmer med sit hårde ydre; men inde bagved gemmer der sig et langt mere venligt væsen, det tager bare tid at åbne det op. Men med de rette til at gøre det, kan det endda lykkes at frembringe vine, der allerede ved første møde smiler imødekommende.

### MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019

- 2019 Bocale 89
- 2019 Antonelli 90
- 2019 Montioni Ma.gia 91
- 2019 Romanelli 89
- 2019 Tabarrini Il Bisbetico Domato 91
- 2019 Agricola Mevante 87
- 2019 Tabarrini Campo alla Cerqua 93
- 2019 Arnaldo Caprai Collepiano 92
- 2019 Tabarrini Colle Grimaldesco 91
- 2019 Arnaldo Caprai Valdimaggio 93
- 2019 Montioni 90
- 2019 Tabarrini Colle alle Macchie 92
- 2019 Arnaldo Caprai 25 Anni 94
- 2019 Pardi 91

### MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

- 2016 Cocco Ilaria Phonsano 92
- 2016 Perticaia 91
- 2016 Tenuta Bellafonte Collenottolo 93
- 2016 Romanelli Medeo 91
- 2016 Terre de la Custodia Exubera 92
- 2017 Luca di Tomaso 91
- 2017 Benedetti & Grigi Dioniso 90
- 2017 Romanelli Terre Cupa 90
- 2018 La Fonte Colleoppo 89
- 2018 Le Thadee Carlo Re 90
- 2018 Tabarrini Campo alla Cerqua 93
- 2018 Tabarrini Colle Grimaldesco 91
- 2018 Tabarrini Colle alle Macchie 92

### ÅRGANGE

- 2019 ★★★★★
- 2018 ★★★★★
- 2017 ★★★★★
- 2016 ★★★★★
- 2015 ★★★★★
- 2014 ★★★★★
- 2013 ★★★★★
- 2012 ★★★★★
- 2011 ★★★★★
- 2010 ★★★★★
- 2009 ★★★★★
- 2008 ★★★★★

- ★ ★ ★ ★ ★  
Ringt år
- ★ ★ ★ ★ ★  
Ikke specielt godt år
- ★ ★ ★ ★ ★  
Middelmådtigt år
- ★ ★ ★ ★ ★  
Godt år
- ★ ★ ★ ★ ★  
Exceptionelt år

# Trebbiano spoletino

en stjerne over Umbrien



AF BONNIE REINWALD

**M**iddelalderbyen Spoleto lægger navn til Umbriens lokale trebbiano drue, trebbiano spoletino, som i disse år sætter et markant aftryk på den italienske vinscene. Druen var nær uddød indtil for ganske få år siden, da producenter som især Tabarrini og Antonelli var foregangsmænd for relanceringen af trebbiano spoletino.

## TREBBIANOS MANGE ANSIGTER

Trebbiano er synonym for et hav af italienske grønne druer dyrket i stort set hele landet, alle relativt simple og syrerige vine, dyrket med kvantitet for øje. Dog kan enkelte af trebbianos mange ansigter undtagelsesvist vise sig frem med langt mere personlighed end de ensidige trebbiano vine. Ud over trebbiano spoletino kan nævnes trebbiano d'Abruzzo, der også kan vise høje kvaliteter og spændende, unikke facetter, ligesom trebbiano di Soave og trebbiano di Lugano (der for øvrigt er den samme, man finder som verdicchio i Marche), kan få mere vægt og karakter.



## GENFUNDET FODFÆSTE

I Umbrien er trebbiano spoletinos popularitet stærkt stigende og har været det i de seneste ti år. Især grundet vinene lavet 100% på druen. Tilbage i 1900-tallet var druen blandt de mest dyrkede sorter i Perugia provinsen, og der står stadig en hel del af de over hundrede år gamle, nærmest vildtvoksende spoletino planter i området på marker med andre afgrøder. Med tiden er planterne vokset sammen med de ahorn- og aske træer, som de i tidernes morgen blev bundet op af ved plantning, og kvaliteten af de upodede gamle vinplanter er yderst attraktiv for vindyrkerne trods deres meget lave udbytte. Nu om dage kommer den største produktion naturligvis fra vinmarkerne, der er blevet effektiviserede med vertikal opbinding enten som guyot eller cordon.

Devis Romanelli fortæller om familiens forskellige marker og jordbunde.



Druen dyrkes på leret, mineralsk jordbund for foden af bakketoppene ved byerne Montefalco og Spoleto og bruges i dag som blandingsdrue til flere DOC'er med blandt andre grechetto og chardonnay. Det er imidlertid hos de varietale vine, at druens virkelige succes ligger. Spoleto Trebbiano Spoletino DOC, Spoleto Trebbiano Spoletino Spumante DOC og til Spoleto Trebbiano Spoletino Passito, alle vine hvor minimum 85% af vinen skal bestå af spoletino trebbiano, men i realiteten er vinene efterhånden oftest 100% spoletino vine.

Også de lokale konsortier bakker op om udviklingen af deres lokale grønne sort. I 2016 valgte man for eksempel at øge minimumskravet for mængden af spoletino i blendet til Montefalco Bianco DOC fra mellem 20-35% til 50%. Der er ingen DOC for 100% spoletino i Montefalco endnu, men derimod skal Spoleto Trebbiano Spoletino DOC laves udelukkende på spoletino.

For ti år siden fandtes kun fem vinerier, der dyrkede spoletino, og i dag er tallet 23 med omkring 60 hektarer forbeholdt og dyrket med trebbiano spoletino. En rolig fremgang på de cirka 60 hektarer, der indtil videre er tilplantet med druen i Umbrien.

### SPOLETINOS EGENSKABER

I Umbriens lune klima trives blot få grønne druesorter, hvorfor det er de røde, der dominerer på de bedste placeringer. De flade sletter med frugtbar jord og højere gennemsnitstemperaturer, samt fugtige perioder, er derimod enormt velegnede til den grønne trebbiano spoletino drue. Druens tykke skind gør den enormt modstandsdygtig over for netop disse klimatiske risici. Druens stærke vækst og ydeevne gør den let at håndtere for vindyrkerne og på mange måder ekstra rentabel, da man samtidigt kan udnytte områdets store lavland til fulde og dermed give plads på mere attraktive beliggenheder til andre sorter.

### PRODUCENT PROFILER

#### Romanelli

► Et af de mindre vinhuse i Montefalco med otte hektarer vin og en produktion på godt 45.000 flasker årligt. Den tidligere dyrefarm blev omdannet til vineri i 2003, da Devis Romanelli overtog fra sin bedstefar. Kun 0,7 hektar er dyrket med spoletino til vinen Le Tese, en vin, der fremstilles fra gamle alberate planter. Man bruger en form for rødvinsvinifikation med 40-60 dages skindkontakt og 14-18 måneders lagring delvist på ståltanke og flasker. 2015 var første årgang af Le Tese, og indtil da blev druerne hovedsageligt solgt til kooperativet i området. Årlig produktion er 3.500 flasker.

#### Antonelli

► Et af de ældste vinerier i Montefalco, Antonelli San Marco, var en af de første Montefalco producenter til at genopdage spoletino i 2007. I dag laver huset to forskellige stille hvide vine på Spoleto, Trebbium med kort maceration med skaller og lagret sur lie i seks måneder på store fade; og Anteprema Tonda, der derimod spontangæres med lang udblødning med skallerne i keramiske fade før lagring på amfora. Derudover er de netop i gang med et forsøg med en metodo classico-vin. Pt. degorgeres denne kun til specielle lejligheder, indtil man er helt klar til release. Druens karakter anes svagt i denne vin og forsøger at forenes med autolytiske gær og dej-noter. Spørgsmålet er, om druen alligevel er for aromatisk til denne vintype?



SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC			
Vin	Producent	Årgang	Pris
17 BOKALÉ	2022	La Palmetta	1.400,-
20 COLLELUNCINANO	2022	Nonultrano	1.400,-
23 DE CONTI	2022		1.100,-
24 PARDI	2022		1.100,-
25 PERTICIAIA	2022		1.400,-
26 TERRE DI SAN FELICE	2022	Trediani	1.200,-
27 ANTONELLI	2021	Arrenana	3.900,-
28 COCCO ILARIA	2021	Temporino	1.400,-
COLLE CIOCCO	2021	Bagnolo	1.000,-

Adarmando



## PRODUCENT PROFILER

### Tabarrini

► Som en af de få og første til at udfordre spoletinos kvaliteter var Giampaolo Tabbarini, fjerde generation på familiegården. Han var desuden den første til at modtage de famøse tre glas i vinguiden Gambero Rosso for en hvidvin lavet på en indfødt italiensk sort, netop på trebbiano spoletino. Ingen gad på det tidspunkt have noget at gøre med trebbiano, hvorfor Giampaolo undlod at nævne druenavnet på vinen, men i stedet brugte kaldenavnet Adarmando, som hyldede til hans bedstefar Armando. Adarmando vinene holder sig ekstremt flot og med et vinbibliotek, der får de fleste til at misundes, er der rig mulighed for at følge spoletinos udvikling og fornemme dens potentiale på sigt. Vinene besidder en stor intensitet og rigdom, som på fornemste vis er syrestyret med en rankhed og afsluttende tørhed, der emmer af velsmag. Flot håndværk og virkelig interessante vine, der byder på karakter og personlighed.

### Cantina Ninni

► Cantina Ninni er en ekstrem lille producent, men ikke desto mindre en producent, som et stort antal producenter i regionen yder stor respekt omkring. Gianluca Pierneras meget naturlige tilgang til dyrkning af spoletino og hans façon at dyrke vinbrug på, udspringer af en filosofi, der er atypisk for området. Han er ultra fokuseret på spoletino kloner og alt foregår så naturligt som muligt. Vinene holder sig fantastisk og med en smagning af vine fra 2022 tilbage til 2015 afspejlede årgangene, og druens formåen med alle dens facetter på fineste vis.

Tabarrinis misundelsesværdige Spoletino bibliotek.

Hvor de grønne druesorter i det centrale Italien oftest har en relativt ensartet og horisontal profil, er spoletino langt mere alsidig og gør sig godt til flere vintyper. Den kan stilistisk set udtrykke sig med stor diversitet rangerende fra lette grønurtede vine med frisk citrusdominans og mineralske undertoner til en mere tropisk frugtstil, hvor strukturen er langt mere tæt med højere koncentration. Aromaerne spænder fra frisk frugt i sin ungdom til balsamiske noter med alder, altid med druens markante syre og en stenet mineralitet. Spoletino gør sig også utrolig godt med udblødning af drueskallerne maceration, hvor vinene får et langt mere intensiveret præg af abrikos, orangeskal og kvæde. Balancen mellem rig frugtintensitet og det tanningreb, som macerationen resulterer i, giver vinen en helt ny dimension og er yderst velegnet til et bredt udvalg af retter på middagsbordet. Med alderen intensiveres det typiske lettrøgede præg, der anes i spoletinos ungdom. Druens store alsidighed har efterhånden vakt interesse hos en større håndfuld vinmagere til at fokusere på druen.

## POTENTIALE FOR LAGRING

Ser man på lagringspotentialer for spoletino, så er der kun få producenter med så lang en historie for fremstilling af denne drue, at vi kan konkludere 100% på dette. Dog skal siges, at producenter som for eksempel Tabarrini har et ret fornuftigt bibliotek i sin kælder med ældre årgange, som Giampaolo gerne åbner for besøgende for netop at vise drues potentiale. Jeg har selv haft fornøjelsen af at smage hans Armandolo med 10+ års lagring, og de har alle været friske og karakterfulde vine med masser af liv. Flere andre producenter forsikre også om druens store lagringspotentiale gennem flere års eksperimenter og sammenligner ofte druens lagringsegenskaber med riesling.

Men med den fremgang, der sker med spoletino vinene i øjeblikket, bliver det spændende at føle dens fremtid, som jeg spår at blive kun mere betydningsfuld med tiden.



**10 GODE TREBBIANO**

**SPOLETINO VINE**



Gianluca Piernera byder velkommen i sin lille kælder.



**Romanelli Le Tese Trebbiano Spoletino 2021**  
RUSTICONE | CA. 180 KR.

Dyb gul farve. Rig aroma af passionsfrugt, syltet citron og orangeskal med anelser af intense liljer. Høj aromaintensitet, der hænger godt sammen med smagen. Sluttes tørt med et let tannisk bid og salte indslag. Meget spændende vin, der giver god anledning til kreativitet i køkkenet. Alk.: 13,5% **92**



**Bocale Trebbiano Spoletino 2022**  
RUSTICONE | CA. 160 KR.

Sprød grøn frugt, fersken og gul mirabelle. En smule cremet i munden, som balanceres fint med frisk syre og spændstighed i frugten. Afslutningen har et svagt røget præg. Pæn vin. Alk.: 13% **90**



**Benedetti & Grigi Ermes Trebbiano Spoletino 2021**  
UKENDT | CA. 100 KR.

Herligt imødekommende næse med et væld af fersken, abrikos og agurk-grønne noter. Saftig lethed med en fin portion koncentration i pæn balance. Alk.: 13,5% **90**



**Cantina Ninni Poggio de Vescovo 2016**  
UKENDT | CA. 180 KR.

I næsen udpræget krudtslam, lemon curd og passionsfrugt. Tilbageholdende i smagen med en spændstig syre og modne stenfrugter, mandler og røgede undertoner. Stringent i sit udtryk med livlig syre og højt tørstof. Alk.: 13,5% **91**



**Antonelli Trebium Trebbiano Spoletino 2021**  
STILOVINE | CA. 150 KR.

Friskhed og liflighed præger denne vin, som byder på en underliggende smagsintensitet, der gør vinen seriøs og enormt anvendelig, dog i den lettere stil. Citrus, grape, fennikel og kørvel. Velsmag og meget drikkevenlig. Alk.: 13,5% **91**



**Antonelli Anteprima Tonda Trebbiano Spoletino 2020**  
UKENDT | CA. 200 KR.

Tæt intensitet med krydrede blomsternoter, mandler, citrus og modne stenfrugter. Meget behagelig struktur i munden, rund, syrefrisk og med let tannin i afslutningen, perfekt balance. Langt og tørt finish. Alk.: 13,5% **93**



**Tenuta Bellafonte Arnéto Trebbiano Spoletino 2020**  
ADRIAT | UKENDT

Intens gyldengul farve. Masser af frisk gul stenfrugt, gul pære, citrus og ananas i duften. I munden også flintede, let røgede noter samt hints af kamille og hø. Elegant kompleksitet pakket med en liflig friskhed. Flot og lækker finish. Alk.: 13% **91**



**Le Thadee Fijoa Trebbiano Spoletino 2021**  
UKENDT | CA. 200 KR.

Lækker, rig duft af hvide blomster og moden hvid fersken. Citrusfriskhed støtter elegant op, og i baggrunden smages abrikos, safran og en pebret spiciness. Meget flot balance og afslutning. Alk.: 13,5% **92**



**Valdagius Filium Trebbiano Spoletino 2020**  
UKENDT | CA. 200 KR.

Toasted smørnæse afslører de otte måneders lagring på barriques. Rig smag med med modne gule blomster, smeltet smør, kamille og fedme fuld cremet struktur. Relativt høj syre og tæt, fyldig krop. Pæn balance og en lang og intens finish. Alk.: 13,5% **92**



**Tabarrini Adarmando Bianco dell'Umbria 2020**  
COPENHAGEN WINE | 211 KR.

Sprød og saftig vin med rig eksotisk frugt. Masser af ananas, abrikos og modne ferskner i flot balance med sødme fulde krydderier og svag safran. Et friskt syrebid strammer godt op i eftersmagen. Alk.: 13,5% **91**