

# VIN Her er det perfekte match til efterårets simreretter

Umbrien overses ofte på vinkortet, men omkring Montefalco finder man unikke hvid- og rødvine i flere stilarter, der er et bekendtskab værd.



THOMAS ILKJÆR

Jeg har en vinven med et lidt anstrengt forhold til tanninrige vine. Når vi smager på en rødvin med rigeligt af den stramme, gummeudtørrende og til tider lidt bitre fornemmelse, laver han som regel en overdreven mimik, lader, som om overlæben har klæbet sig fast til gummerne, og udbrøder med en anstrengt og overdreven ironisk tone:

»Det er da en dejlig vin.«  
Ham tænkte jeg på flere gange dagligt, da jeg tidligere på året tilbragte nogle dage i den pittoreske by Montefalco i Umbrien i det centrale Italien. Det er et område, hvis mest markante bidrag til vinverdenens diversitet er den lokale, blå druesort *sagrantino*. Og den har tanniner. Faktisk er den kendt for at have et af de højeste niveauer overhovedet.

Sagrantinos markante og udtørrende (eller astringerende, om man vil) tanninniveau har givetvis været med til at forhindre en bred popularitet, men druesorten og dens fremmeste vin, Montefalco *sagrantino*, er absolut værd at stifte bekendtskab med. Dels er den et glimrende eksempel på de unikke oplevelser, der

## BLÅ BOG

### Thomas Ilkjær

Har skrevet om vin siden 1998 og i Politiken siden 2011. Han er medstifter og leder af Vinakademiet og forfatter, konsulent og redaktør på en række vinbøger på Politikens Forlag.



findes overalt i vinverdenen, hvis man vover at tage en afstikker væk fra alfarvej. Dels er der gennem de seneste 10-20 år arbejdet meget med at tæmme dens bryske karakter, og i dag er der derfor flere flotte, balancerede vine at gå i krig med end nogensinde før.

Det er dybtfarvede vine, for *sagrantino* er ikke blot rig på tanniner, men også meget rig på farvestof. Det mørke går igen i frugtassociationerne til brombær, morbær, boysenbær og blommer. De suppleres ikke sjældent af toner af lakrids, krydderurter og til tider et let animalsk præg og så et fadpræg af kaffe, chokolade og trøst alt efter længden af fadlagringen (minimum et år) og typen af fade.

Et andet markant træk ved *sagrantino* er, at druerne i fuldmoden tilstand når høje sukkerniveauer, og at vinene derfor typisk ender på 15 procent alkohol eller mere.

#### Som en dansker i en togkupé

Montefalco *sagrantino* er ikke en pleaser eller hyggevin. På egen hånd er den som regel sværere at komme ind

på livet af end en dansker i en morgenfyldt togkupé, så for det første er det optimalt at lade den vente mindst fem år – og gerne mere – og for det andet skal den have modspil af mad.

Og det er lige nu, den for alvor kommer til sin ret. Efterårets simreretter med okse, lam og vildt har typisk den intensitet, fylde og proteintræthed, der skal til. Man skal ikke holde igen med de 'varme' krydderier, og svampe og bacon passer også ind i ligningen. Jeg testede alle Montefalco *sagrantino* i testen den anden gang til en *osso buco*, og alle vine blev mindst ét niveau bedre.

Nogen hverdagsvin bliver det dog aldrig. Sådan en laver alle producenter dog også i form af Montefalco *rosso*. Her må *sagrantino* højst udgøre 25 procent og blandes med *sangiovese* samt eventuelt andre blå sorter. Det er i sammenligningen lettere, mere saftige vine, der kan drikkes lidt yngre, og som måske bedst kan beskrives som en *chianti classico* med lidt mere frugtyngde og struktur. Hvis man derfor synes, at den toscanske

Serveringer med okse, lam og vildt, der har simret længe i gryden, passer godt til efteråret – og til Montefalco *sagrantino*-vine. Ydermere kan man sagtens komme godt med både 'varme' krydderier og svampe og bacon i gryden til kødet. Arkivfoto: Martin Lehmann

Montefalco *sagrantino* er ikke en pleaser eller hyggevin

klassiker er blevet vel dyr, kan det tilrådes at kigge mod Umbrien i stedet.

#### En ny vinzone

Hvidvinsmæssigt har Umbrien historisk været domineret af Orvieto-vinene mod vest, men det har generelt mere været i kraft af kvantitet og et godt eksportmarked end af kvalitet.

Vinen laves primært på druesorterne *trebbiano toscano* og *grechetto*, hvoraf sidstnævnte er den klart mest interessante. Flere producenter i det centrale Montefalco-område laver da også vin på den, og i de bedste eksemplarer er det meget fint balancerede vine, der både fremviser friskhed og præcision og også besidder en cremet side med god frugtyngde.

Det er dog ikke til at komme udenom, at en anden grøn druesort og hvidvin er løbet med overskrifterne i de seneste mange år. Siden druesorten *trebbiano spoletino*, der ellers stort set var forsvundet, i begyndelsen af 2000-tallet, blev genstand for fornyet interesse fra nogle få producenter som Tabarrini og Paolo Bea, er

## FAKTA

### Den lille tanninskole

Tanniner er en gruppe af stoffer, der i vin primært kommer fra drueskallen, men også stilke, kerner og træfade/-spåner kan bidrage med tanniner.

På dansk bruges garvesyre og tanniner ofte fejlagtigt som synonymmer. Garvesyre (*tannic acid* på engelsk) findes dog ikke i vindruer og udgør derfor kun en del af tanninmængden i vin, hvis denne har været på træfade eller er tilsat træspåner/-pulver.

Tannin virker udtørrende, fordi den koagulerer med vores spyt og efterlader gummerne tørre. Ved parring med mad rig på animalsk protein reagerer tannin i stedet primært med madens proteiner og oplevelsen bliver mere harmonisk.

## BAG TESTEN

### Sådan gjorde vi

Politiken bad en række importører om at indsende Montefalco *sagrantino*, Montefalco *rosso* og hvidvine på *trebbiano spoletino* og/eller *grechetto*.

Blandt vinene valgte vi en række anbefalinger baseret på kvalitet, pris/kvalitetsforholdet og stil.

Pointene angiver vinenes absolutte kvalitet og er givet efter Parkers 100-pointskala.

den kommet på alles læber, og i 2011 fik den sin egen nye vinzone kaldet *Spoletto* efter byen sydøst for Montefalco.

Flere af vinhusene anvender den dog også til Montefalco *bianco* eller Umbria IGT (en særlig klassifikation).

Den giver generelt karakteristisk syrerige vine, der dog samtidig har tyngde og tæthed. Frugtassociationer er der altid, men den byder i de bedste eksemplarer på meget andet i form af både blomstrede og vegetale aromaer og ikke sjældent et appetitvækkende salt eller let bittert strejf i afslutningen.

Eftersom den for mange producenter stadig er relativt ny i folden, eksperimenteres der lystigt, og der har ikke udkrystalliseret sig en entydig stil, men det står for de fleste klart, at det allerede er Umbriens klart stærkeste kort på hvidvinsiden. Som testen viser, byder Montefalco-området på vine i flere stilarter, og der er dermed også fine muligheder for dem, som ikke helt kan klare *sagrantino*-osten.

thomas.ilkjaer@pol.dk

## 10 anbefalinger



**91 point**  
Arnèto 2021 Tenuta Bellafonte 13% Adriat Vinimport, vejl. detaljpris 1 fl. for 175 kr.

Intens duft af blomster, urtebed, solvarmt træ og gule blommer. Fyldig, intens og tæt vin med dybde i frugten og lidt stramhed på gummerne. Flot vin med personlighed. 100 procent *trebbiano spoletino* med sponatan fadgæring og sur lie-lagring.

**Derfor skal du prøve den:** Den er en eminent demonstration af *trebbiano spoletino*'s karakter og potentiale.



**91 point**  
Spoletto Trebbiano Spoletino Trebium 2020 Antonelli 13% Stilo Vine, 133 kr. v/6 fl.

Balanceret, lækker og præcis vin med gule blommer, fennikel, hav og citronskal i duften. Middelfyldig og både cremet og rank i udtrykket. Vin med stil. 100 procent *trebbiano spoletino* lagret på store fade.

**Derfor skal du prøve den:** Fordi du får en mangefacetteret og glimrende vin til meget fornuftig pris.



**90 point**  
Grechetto 2022 Moretti Omero 13% Niche Vine, 1 fl. for 140 kr.

Balanceret, intens og lidt tilbageholdende vin, der skal have tid og luft for at åbne. Dufter af kvæde og tang med en smule jern. Tæt og insisterende med fin syre og god længde. 100 procent *grechetto* lagret på stålтанke.

**Derfor skal du prøve den:** Det er en glimrende balanceret vin, der både rummer friskhed og kompleksitet.



**90 point**  
Grechetto NonSo 2022 Di Filippo 13,5% Juuls.dk, 1 fl. for 149 kr.

Indtagende duft af kvæde, hø og solmoden abrikos. Fyldig og intens i smagen med let animalsk tone, anis og gul blomme. Masser af pondus med cremet midte, men mangler en smule syre allersidst. 100 procent spontangæret *grechetto* med sur lie-lagring og uden tilsætning af svovl

**Derfor skal du prøve den:** En vild og lækker fortolkning af *grechetto*, der sætter på andet end friskhed.



**91 point**  
Montefalco Rosso Pomontino 2020 Tenuta Bellafonte 14% Adriat Vinimport, vejl. detaljpris 1 fl. for 159 kr.

Indtagende, saftig vin med toner af sure kirsebær, lidt urter og en blomstret undertone. Forholdsvis slank og frugtdrevet smag med læskende karakter før en passende portion tannin giver struktur i afslutningen. 80/20 blanding af *sangiovese* og *sagrantino* lagret på større ældre fade.

**Derfor skal du prøve den:** Fordi du holder af *sangiovese*, men synes, at den tit savner det sidste.



**90 point**  
Montefalco Rosso 2019 Arnaldo Caprai 13,5% Supervin.dk, kr. 119,95 kr. v/6 fl.

Middelfyldig med toner af sure kirsebær, krydderurter og jern. Saftig og velbalanceret smag med urtepræg, lidt tobak og pænt tanninbid. Lille bitterhed og god rank holdning. *Sangiovese* med 15 pct. *sagrantino* og 15 pct. *merlot* lagret på barriques.

**Derfor skal du prøve den:** Fordi du får en fin og ærkeitaliensk rødvin til en glimrende pris.



**92 point**  
Montefalco Sagrantino Colleenotolo 2015 Tenuta Bellafonte 15,5% Adriat Vinimport, vejl. detaljpris 1 fl. for 299 kr.

Dyb, udviklet og indtagende duft af svesker, kød og chokolade. Fyldig og kraftfuld, men med syre, der skaber en vis friskhed. Stramme tanniner pakkes flot ind af frugten. God balance. 100 procent *sagrantino* lagret tre år på større ældre fade.

**Derfor skal du prøve den:** Fordi det er balanceret *sagrantino* for fuld udblæsning og med en alder, der giver en ekstra dimension.



**92 point**  
Montefalco Sagrantino 25 Anni 2015 Arnaldo Caprai 15% Supervin.dk, kr. 479,95 kr. v/6 fl.

Kraftfuld med tæt, mørk og intens frugt samt toner af jern/blod og chokolade. Ganske frisk smag med velintegreret, let sødmefuld fadpræg og markante tanniner. 100 procent *sagrantino* lagret to år på barriques.

**Derfor skal du prøve den:** Fordi det er et kraftfuldt, flot og intenst glas vin med helstøbt karakter.



**91 point**  
Montefalco Sagrantino 2016 Antonelli 13% Stilo Vine, 232 kr. v/6 fl.

Ganske kompleks; dyb, moden frugtone, et floralt strejf og afdæmpet fad. Intens, men også med friskhed. Sluttes let bittert med krydderurter i smagen. 100 procent *sagrantino* lagret halvandet år på større ældre fade.

**Derfor skal du prøve den:** Fordi det er *sagrantino* i mere frisk og elegant stil, uden at den har mistet sit dna.



**91 point**  
Montefalco Sagrantino Valdimaggio 2018 Arnaldo Caprai 15,5% Supervin.dk, kr. 319,95 kr. v/6 fl.

Intens vin med fuldmodne, mørke bærtone med et strejf af likør og mørk chokolade. Fyldig smag med tørret frugtkarakter, integreret fadpræg og en vis sødme. 100 procent *sagrantino* lagret to år på barriques.

**Derfor skal du prøve den:** En lidt mere venlig og mindre stram *sagrantino* uden at give køb på saft og kraft.