Familiens domicil, Il Podere Raspolino.

Til bords i TOSCANA

FATTORIA LE PUPILLE

Toscana er Vorherres italienske udgave af Fyn - men suppleret med cypresser, olivenolie og rødvin. Her er altid noget at komme efter, både i køkkenet, på gårdspladsen og i vinkælderen. Det har vi smagt nærmere på. I hvert nummer i 2008 besøger Jane Kjølbye en ejendom, et firma eller en familie i Toscana, og SMAG & BEHAG's italienske vinmester Finn Årosin smager på stedets vine. Denne gang er vi nået frem til Fattoria Le Pupille og dens farverige jet-set ejerinde, Elisabetta Geppetti, der organiserer en hurtig middag i privaten, mens vi smager hendes vine i vineriet. Ikke et helt almindeligt besøg!

Af Jane Kjølbye
Foto: Sølvbjærg Fotografi

Man tror ikke sine egne øjne. I det øjeblik man kommer i stue med Elisabetta Geppetti, er man klar over, at luften slår gnister. Hun fylder alle rum - og i hendes eget private hus, Il Podere Raspolino, er de store. Og hun omgiver sig med mænd, så selv SMAG & BEHAG's udsendte fotograf får nervøse trækninger og begynder at mumle noget med "man eater", på hvilken fotoskole han så ellers har lært om den slags. Jeg fniser og observerer.

Vi er inviteret til privat middag hos Elisabetta Geppetti i hendes fantastiske hjem med overvågningsanlæg omkring hele herligheden og en have, der siger spar to til alt, hvad vi har mødt hidtil. Ejendommen var oprindeligt en gammel oliemølle, og hun faldt med et elegant brag for de 400 år gamle oliventræer og måtte bare eje Il Podere Raspolino. Det tog 2 dage i 1998 at få forhandlet det køb på plads. Haven er kuperet og fyldt med så mange skønne træer og buske, blomster og alskens fine vækster, at vi bare står måbende i skumringen.

Havearkitekten, der kommer hos alle interessante mennesker - i hvert fald i Toscana - er husven og på besøg. Elisabettas "livs Alfredo" - vist nr. 3 i rækken - hedder i det virkelige liv Andrea og spiller rollen som hengiven ægtemand, men er ellers tjekket modefotograf i Milano, og butleren glider stille rundt med lang sort hestehale og ligner en sydamerikaner.

Elisabetta er mor til 5 (fem!) børn. De to ældste døtre er ikke hjemme. Nr. 3 er eneste hane. Han ligner en professor og er genert og fortrækker til sit værelse uden at gny efter præsentationen og fotograferingen. De to yngste døtre er meget "tense" over opmærksomheden og kan ikke få nok. Det kan vi andre efterhånden, men den mor må jo også have efterladt sig nogle gener i børnene... Det er et meget interessant set up!

Forelsket i vin fra barnsben

Elisabetta Geppetti blev første svigerfars yndling. Hun var forelsket i vin allerede som lille pige, og da hun som ganske ung blev indlemmet i svigerfars beskedne 4 ha store vinejendom, var det drømmen. Han var manden, der tog hende med til Bourgogne, Bordeaux og Californien, og han efterlod hende sin lille ejendom, da han døde i 1985. Han hed Alfredo med kaldenavnet Fredi, og hun dedikerede sin første supertoscaner Saffredi til ham i 1990.

I dag ejer Geppetti godt 400 ha jord, hvoraf de 78 ha er beplantet med vin. Hun købte stille og roligt op, da jorden i La Maremma var billig. Først omkring år 2000 blev dette område for alvor kendt. Der er plantet 5000 oliventræer på hendes jorde, fordelt på ca. 20 ha, og det er en helt anden beskæftigelse end at handle med vin. Og så dyrker hun korn *en masse* og kork. Der er ingen tvivl om, at der ved siden af "lysten på livet" også bor en ganske dygtig businessman's hjerne i hendes flotte hovede.

Vinmarkerne er spredt over et meget stort areal i 200-280 meters højde

I sofaen sidder fra venstre til højre: Domitilla (10 år), Andrea, Diletta (6 år), Ettore (12 år) og Elisabetta. Stående bagved David Palmi, havearkitekt og husven.

Diletta

Olivenolie er en helt anden business end vin.

Fattoria Le Pupille

over havets overflade. Man skal både op og ned ad bakker, gennem skove og en masse små landsbyer for at komme rundt til dem alle. Geppetti har helt tydeligt tabt sit hjerte til La Maremmas jord. Den er hendes sjæl, og hun har meget stor respekt for at passe den, som netop den type jord skal passes. For hende har hver lille parcel sit helt eget udtryk.

Det imponerende nye vineri med kontor og hyggeligt, nærmest lidt nonchalant møbleret smagerum blev indrettet i 2000/2001, da det lille landhus i Borgo Pereta blev for småt. Ejendommen er i den typiske colonial style, relativ lav og lang, og man kan genfinde den på en del af vinetiketterne.

Geppetti studerede kunsthistorie, men humanistiske studier kan som bekendt føre til alt - åbenbart også til en glimrende karriere inden for vinbranchen. Den ældste datter på 18 år forbereder sig nu på at tage til Davis University of California for at studere ønologi. Det passer moderen godt. Hun er altid selv på farten for at sælge sine vine.

Vinen sætter sine spor

Elisabetta Geppetti elsker at lave mad, når tiden ellers tillader det. "Men," siger hun opgivende, "Mine børn er altid sultne!" Og sandt er det, de har uafbrudt fingrene i fadet med happere, mens vi drikker den friske, pænt fyldige Rosé - sidste skud på vinstammen, som Geppetti selv er meget glad for.

Familien kan godt lide grøntsager og frugt, og er med den store økologisk dyrkede urtehave stort set selvforsynende. I det hele taget spiller økologien en vigtig rolle i familiens køkken. Det gælder også kødet, som de spiser i beskedne mængder. Børnene kan dog ikke stå for pølser og bistecche... Men alle holder meget af fisk. I modsætning til den kvindelige ønolog, som vi skal møde senere i denne artikel, er Elisabetta Geppetti tilfreds med udbudet og kvaliteten af fisken fra det nærliggende Middelhav. Også hun synes, den er dyr, men hun kan tillade sig at købe den. Blæksruttesalat er en af favoritterne.

Geppetti drikker vin hver dag, men helst kun om aftenen. Når hun skal tabe et kilo eller to holder hun et par dages pause - eller forsøger på det!

Domitilla

Det er ikke maden, men vinen, der kan ses på hende, siger hun selv. Hun veksler gerne mellem forskellige favoritvine, men generelt er hun mest glad for rødvin og Champagne. Hun laver ofte blindsmagninger med egne og andres vine for at skærpe sin kritiske sans. Men hun er også nysgerrig og smager derfor meget bredt - også oversøisk. Lige nu fokuserer hun på de nye vinområder i Spanien, og hun vil meget gerne på et tidspunkt også besøge New Zealand og Australien.

Valentina Valenza

Til bords hos Signora

Geppetti havde holdt hjemmedag, så hun selv kunne forberede nogle få, lette retter til SMAG & BEHAG's læsere. Under hyggesnakken ved den imponerende pejs i familiens store dagligstue blev budt på crostini - små ovnristede fuldkornstoast med melanzane og pomodorini (auberginecrème med cherrytomater), krydderurter samt et skvæt olivenolie.

Derefter følger en smagsmæssigt meget raffineret crostino med pureret kartoffel og blomkål smagt til med hvidløg *en masse*. Genial og typisk for det italienske køkken en meget enkel servering med masser af smag.

Vi går til bords og smager Geppettis Poggio Argentato, 2007, en ganske krydret hvidvin, der om eftermiddagen i smagelokalet havde haft et strejf af sødme, der forsvandt med maden til. Første ret er Fagottini con carciofi da Raspolino - små pengesække lavet som pandekager med artiskokfyld fra egen have. Det smager dejligt, men er ret tungt.

Den enkelt serverede hovedret er vist det, man i Danmark kalder "skinkeschnitzler", men kan som det fremgår af nedenstående opskrift side 23 også tilberedes som en lille svinefilet. De bliver nemt lidt tørre, og det var de også her, men ideen med at servere svinekød i appelsin er ikke dum. Vi drikker den udmærkede Morellino di Scansano 2006 til.

Aftenens clou var så afgjort 10-årige Domitillas lidt "våde" Kastanjekage Castagnaccio Toscano. Alene pigens stolte ansigt, da hun bar kagen ind, var hver en kaloriebid værd. Toscana vrimler med kastanjetræer, så der er er let adgang til kastanjemel. Vi nød en SolAlto 2004, en Vin Santo type, der bar en etiket tegnet af den ældste datter Clara, da hun var 5 år.

MAREMMA

Kører man ad den historiske Via Aurelia mod syd mod Follonica, kommer man til det punkt, hvor La Maremma begynder - godt 40 km nord for Grosseto. Der løber et næsten 130 km langt tykt fyretræsklædt bælte langs kysten ned mod Lazio, og det er her bagved, La Maremma ligger i det, der engang var et malariabetændt sumpet område.

Indtil midt i 1800-tallet var de få indbyggeres gennemsnitsalder ikke meget over 20 år. Befolkningen begyndte at trække ud i bakkerne - helt op til 600 meters højde og slog sig ned i de små bjerglandsbyer om sommeren, bl.a. Scansano, hvor en del af Geppettis vinmarker ligger, mens Grosseto by nærmest lå totalt øde.

Fra 1930 til omkring 1950 begyndte man at dræne sumpene i La Maremma, og i dag er området ikke kun et eftertragtet landbrugsland med vin, korn, kork og kvægdrift, men også meget eftertragtet takket være de mange naturparker, der hæger om et ekstremt stort antal fugle og dyr samt vilde blomster og sjældne planter.

På besøg i pupillerne

Vi skulle naturligvis besøge Fattoria Le Pupille, den meget smukke nyindrettede ejendom i Istia d'Ombrone. Ombrone er den lille flod, der løber gennem området og tæt forbi den nye gård. Ordet Le Pupille betyder "pupillerne", og navnet kommer fra nogle kuppelformede bakker ved Magliano.

Vi modtages af en yndig ung pige fra Sicilien, der fnisende fortæller, at "vi er kvinder næsten allesammen. Det er et matriarkat." Men når det kommer til at køre trillebør, kommer der dog også et par mandsarme på banen.

Den unge sicilianer hedder Valentina Valenza. Hun er 29 år og udfylder rollen som 2. ønolog. Førsteønologen er identisk med den tekniske direktør, og han er - matriarkat eller ej - en mand!

Valentina har arbejdet 3 år hos Elisabetta Geppetti efter at være blevet uddannet i ønologi på Palermos Universitet. Det er en 3-årig uddannelse, der blev efterfulgt af 1 år på Agricola Valenza på øen Panthelleria. Siden arbejdede Valentina 1 år på et kooperativ i Caltanisetta og dernæst i Bolgheri, inden hun endelig kom til la Maremma og til sidst til Fattoria Le Pupille.

BESØG PÅ FATTORIA LE PUPILLE: Kun efter aftale.

Piagge del Maiano, 92/A
Loc. Istia d'Ombrone
58100 Grosseto
E-mail: info@fattorialepupille.it
www.fattorialepupille.it
Tlf: +39 0564 40 95 17
Pris: 20 € inkl. vinsmagning.

Hun har altid haft lyst til at arbejde med vin, men lysten er kommet 100% fra hende selv. Der er ingen i hendes nærmeste familie, der har arbejdet inden for vinbranchen.

Valentina påpeger, at skønt la Maremma er meget tæt på kysten, blot små 10 kilometers afstand, så er det så afgjort ikke et kystområde, og derfor forekommer det hende naturligt, at man vægter de røde vine højest. Således produceres blot 1 hvidvin og 1 rosé, og man vil opdage, at "maremmano'erne" har et ganske stort indtag af kød, bl.a. fra deres berømmede Chianina- og Maremma-kvæg i form af Bistecca Fiorentina (T-Bone steak), tortelli med kødfyld ("pasta-vanillekranse") og sugo på basis af kød.

Friske fisk er dyre

Valentina er vant til selv at fange sine fisk og har det svært med, at det er vanskeligt at få helt helt frisk fisk i hverdagen. Og lykkes det endelig, er det meget kostbart. Til gengæld kan hun få alverdens gode og friske grøntsager overalt, og det løser mange af hendes problemer, for som sicilianer kan man nærmest leve som vegetar.

Hun drikker også gerne vin - især er det afslappende efter en lang arbejdsdag, og hun nyder meget gerne en rød Morellino til en Scaloppina al Marsala.

Skønt sicilianer drikker Valentina alle typer italiensk vin. "Det giver overblik", siger hun, og hun vil meget gerne lære alle vine at kende.

Hendes egen familie kan også godt lide Geppettis vine, og de synes, Valentina har fået job på en fin vingård. Selv har hun aldrig været uden for Italiens grænser rent arbejdsmæssigt, men hun har dog smagt oversøiske vine også.

Valentina byder på en meget seriøs og interessant gennemgang af Geppettis vine. Spændende - ja, mere end det, men det skal vi ikke komme ind på her. De følger i Finn Årosins bedømmelse på de følgende sider.

Crostini con melanzane

(Crostini med auberginepuré)

300 g aubergine
1 fed hvidløg
Olivenolie
Persille
2 kviste timian
50 g svampe
Rød peberfrugt
1 spsk. mel
1 glas mælk
Salt

12 skiver fuldkornsbrød

Skræl auberginerne, skær i tern og drys med salt. Lad trække 1 times tid, til bitterstofferne er trukket ud. Skyl med vand, dup ternene tørre og sautér i olivenolie med hvidløg, persille, timian, peberfrugt, og svampe. Tilsæt mel og mælk og lad simre til massen er kogt godt igennem.
Kør til puré og crèmen er færdig.

Rist brødskiverne og smør crèmen på. Pynt evt. med cherrytomater.

Crostini con il cavolo

(Crostini med blomkålspuré)

500 g blomkål
500 g kartoffel
4 skiver brød
1 fed hvidløg
Olivenolie
Vineddike
Salt

Fuldkornsbrød i skiver

Kog blomkål og kartofler møre i en gryde med saltet vand.

Rist brødet og gnid det med hvidløg. Dup brødet med kogevand.
Mos brød, kartofler og blomkål og rør sammen med olie, eddike og salt.

Servér blomkålspuréen på ristede crostini.

Fagottini di carciofi

(12 "pengesække" med artiskokfyld)

12 pandekager

Fyld:
4 modne artiskokker
Olivenolie
1 fed hvidløg
Persille
12 salvieblade
12 purløgsstængler
40 g smør
Salt, peber

Bechamelsauce:
250 g mælk
1 spsk. mel
40 g smør
Reven muskatnød
3 spsk. reven Parmesan
2 æggeblommer
Salt

Fyld: Gør artiskokkerne i stand og kog dem i en gryde med olivenolie, salt, peber, det hele fed hvidløg og persille. Lad simre ved lav varme, uden at det brænder på.

Bechamelsauce: Bag en bechamelsauce op på mælk, mel, smør, salt og muskatnød. Tag gryden af blusset og lad køle lidt af. Tilsæt 2 spsk. Parmesan, æggeblommer og bland det hele godt med de møre artiskokker.

Fordel fyldet på 12 pandekager og bind sammen som små pengeposer. Brug en purløgsstrimmel som "snor".
Stil pengesækkene i et smurt ovnfast fad. Fordel smørklatter og et salvieblad på hver sæk og drys resten af Parmesanen over.
Sæt fadet i ovnen ca. 10 minutter, til pengesækkene er gennemvarme.

Svinefilet à l'orange

500 g svinefilet
2 spsk. vineddike
1 spsk. sukker
Reven skal og saft af 1 appelsin
1 dl fond
Extra jomfruolivenolie
Salt, peber

Brun stegen i et ildfast fad med olivenolie, salt og peber. Læg stegen på et fad.

Hæld eddike i fadet med resten af olien og lad reducere en anelse. Tilsæt sukker og lad det karamellisere lidt. Tilsæt appelsinsaft og kog lidt ind. Tilsæt fond og appelsinstrimler og bring i kog. Tag omgående fadet af blusset, læg stegen tilbage og steg den færdig i ovnen. Dryp stegen undervejs med saucen.

Lad hvile et øjeblik og skær så i tynde skiver og servér.

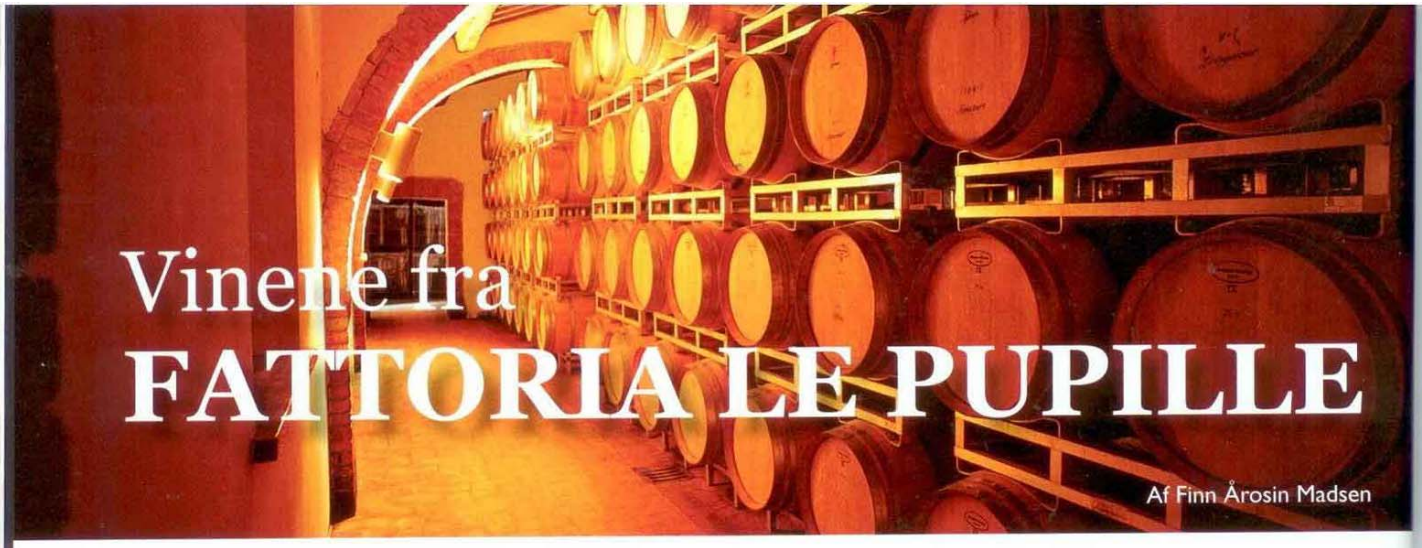
Castagnaccio Toscano

(Domitillas toscanske kastagnekage)

160 g sultana rosiner
8 dl vand
600 g kastagnemel
12 spsk. extra jomfruolivenolie
100 g pinjekerner
Rosmarin
Salt

Udblød rosinerne i vand.

Rør 8 dl vand, kastagnemel, 1 spsk. olivenolie og 1 knsp. salt sammen til en blød dej. Vend de afdryppede rosiner og pinjekerner i.
Smør et fad med 6 spsk. olie og hæld dejen i fadet. Drys rosmarin over og dryp resten af olien på.
Bag kagen i en 200° varm ovn i ca. 30 minutter, til overfladen er fint sprød og kagen gennembagt.



Vinene fra FATTORIA LE PUPILLE

Af Finn Årosin Madsen

Der er især to personer, som har gjort det sydtoscanske vindistrikt *Morellino di Scansano* kendt, nemlig Erik Banti og Elisabetta Geppetti. Både Elisabettas gård *Fattoria Le Pupille* og Erik Banti har været med lige siden Morellino di Scansano fik DOC-status i 1978.

Erik Banti, der har dansk mor, har haft sine vine på det danske marked i adskillige år. Elisabetta Geppetti, der er fuldblods italiener, overtog styringen af Fattoria Le Pupille i midten af 1980'erne og Le Pupille regnes i dag af mange for at være områdets førende gård. Elisabetta er en dynamisk kvinde og var bl.a. fra 1992 producentforeningen for Morellino di Scansanos første *presidente*. Gården er en af områdets ældste og har gennemgået en stor vækst og forvandling.

I 1970'erne var Le Pupille en mindre vingård med kun 2 ha vinmarker. I dag er der 70 ha spredt over flere af distriktets kommuner. De ambitiøse planer for Le Pupille begyndte allerede først i 1980'erne, hvor Toscanas og Italiens hidtil mest feterede ønolog, Giacomo Tachis, var konsulent for gården. Siden er han blevet efterfulgt af andre italienske topønologer: Riccardo Cotarella og Luca d'Attoma og pt. er det franskmanden Christian Le Sommer, der rådgiver.

Morellino di Scansano-distriktet ligger syd for byen Grosseto og var i årene efter tildelingen af DOC-status sammen med Brunello di Montalcino de eneste DOC-distrikter i Toscana, som måtte lave vin på ren Sangiovese. Sangiovese kaldes i omegnen af byen Scansano for "Morellino" - "den lille mørke". Skønt den må anvendes solo i vinen, blandes den hyppigt med andre sorter som Ciliegiolo, Colorino, Canaiolo og Malvasia, der alle ligeledes er traditionelle "hjælpesorter" for Chianti.

Desuden må der bruges Alicante, der er det lokale navn for Grenache og senest også Bordeauxsorter, ikke mindst Merlot og Cabernet. Ligegyldigt om Morellino di Scansano laves på ren Sangiovese eller med et tilskud af andre sorter, er vinen generelt mere kødfuld, mindre frisk og rundere end Chianti. Stilen er i mange vine ligefrem opulent og oversøisk. Dette skyldes især det lokale klima, som er varmere og mildere end i de fleste andre underområder i Toscana.

Med og uden egetræ

Le Pupilles basis Morellino di Scansano er ingen undtagelse herfra. Faktisk er den, udover at være en meget fin vin, også et pædagogisk eksempel på områdets stil, da den er lavet helt uden brug af træfade. Den strutter formeligt af bløde tanniner.

I Le Pupilles luksus Morellino "Poggio Valente" er der brugt en hel del nye, små fade, mere præcist: 15 måneder på barriques, heraf 40% helt nye og de øvrige kun brugt én gang før. Den laves på Sangiovese med et lille tilskud af Alicante.

Den heftige dosis af fad ligger efter min mening i visse årgange lidt i overkanten i forhold til, hvad vinen kan bære.

IGT-vinen "Saffredi", der er gårdens røde flagskib, har fået endnu mere nyt fad: 75% nye barriques i 18 måneder. Dens druesammensætning (Cabernet Sauvignon, Merlot og Alicante) gør dog, at den klarer fadene lige så godt som "Poggio Valente".

Gårdens friskeste vin er den hvide "Poggio Argentato", der er lavet helt uden fad. Dens store friskhed skyldes tidligt høsttidspunkt og meget kølig gæring, kun 18° C. Uden disse to forhold ville de anvendte sorter Sauvignon Bianco og Traminer Aromaticos stærke aromaer desuden have været "kogt" helt af.

Dessertvinen "SolAlto", der er lavet på de samme sorter plus Sémillon, har også flot balance. Den er ligeledes fadfri, og udover vinsyren er det især bitterheden fra den ædle råddenskab, der giver balancen.

Den sidste vin, som bedømmes nedenfor, er den ligeledes fadfrie, røde "Pelofino", der er lavet på Sangiovese, Syrah og Cabernet. Ikke overraskende er den også mere frugtig end de to røde topvine.

Poggio Argentato, 2007, IGT Toscana.
"Superfrisk, kraftig, aromatisk næse med lime, stikkelsbær, solbærbuskknopper og lidt kattetis. Syrlig mund med en let bitterhed og pæn frugtsødme, som dog indtil videre overtrumfes af de fornævnte, aggressive elementer. Flot fylde og lang, intens eftersmag. De aromatiske druesorter Traminer Aromatico og Sauvignon Bianco træder superskarpt frem i denne friske vin, der kalder på dild eller lignende. Også flot som aperitif."
100,00 kr.

Pelofino, 2007, IGT Maremma Toscana.
"Nærmest blålig farve. Intens, superungdommelig næse med masser af friske bær og skovbærmarmelade. Der er solbær, tranebær, brombær, kirsebær og lidt peber. Fadduft er der derimod intet af. Munden er

blød og fyldig. Der er masser af bløde tanniner og flot frugtsødme. Vinsyre og rå tannin ligger noget underdrejet i forhold hertil. Eftersmagen er nydelig, blød og lang. Den smager af sommer og sol."
80,00 kr.

Morellino di Scansano DOC, 2007
"Super frugtig, ungdommelig næse med skovbær, blå blommer og søde kirsebær. Blød, sødmefuld mund, hvor vinsyre og tannin med lidt bid i melder sig til slut. Mere end middelfylde. Pænt lang, blød eftersmag. Intet præg af fad her. Den ligger lige på vippen til et halvt glas mere, men savner lidt kompleksitet."
90,00 kr.

Morellino di Scansano DOC, 2006
"Sødmefuld næse med lakrids, skovbærmarmelade og blå blommer. Fyldig mund med stor frugtsødme, milde tanniner og tilpas med vinsyre og lidt rå tanniner til at give balancen. Lang og fin eftersmag. Intet fadpræg."
90,00 kr.

Poggio Valente, 2005 Riserva, DOC Morellino di Scansano
"Intens, sødmefuld, crèmet næse med vanille, chokolade, kaffegrums, lidt kokos/bivoks, banan og skovbærmarmelade. Faddominansen i næsen er på nuværende udviklingsstadie temmelig stor. Munden er meget fyldig og har flot balance mellem fedme, frugtsødme, vinsyre og bittertannin. Eftersmagen er kraftig og meget lang. Faddominansen slår også igennem her. En meget potent vin, som snildt kan drikkes nu, men som kan og bør ligge nogle år for at smide nogle egespåner. Mon der er frugt nok til at stå distancen? I så fald kan der lægges et halvt glas til."
200,00 kr.

Poggio Valente, 2004 Riserva, DOC Morellino di Scansano
"Intens, skøn næse med god balance mellem frugt og fad. Skovbærmarmelade går hånd i hånd med chokoladen, vanillen, kaffen og julekrydderierne fra fadet. Saftig, fyldig mund med flot balance mellem frugtsødme, vinsyre, fedme og tanniner. Lang og lækker eftersmag. Den kan sagtens drikkes nu, men vil også holde sig fint mindst 4-5 år mere, men den bliver næppe bedre."
200,00 kr.

Poggio Valente, 2003 Riserva, DOC Morellino di Scansano
"Blød og sød næse, der næsten virker en anelse kogt. Kandiserede røde frugter og lidt banan prøver på at spille lige op med chokolade og vanille fra fadene, men der mangler friskhed i næsen. I munden gentager spillet sig: frugtsødmen (læs: alkohol), fedmen og de bløde tanniner savner noget mere modspil i form af vinsyre, kontingentet af rå tanniner kan ikke gøre det alene. Eftersmagen er som munden fyldig, men ikke så lang som samme vin i årgang 2004 og 2005. Årgang 2003 virker Sahara-ramt. Den varme sommer har kostet vinens friskhed. Drik hurtigst muligt."
200,00 kr.

Saffredi, 2005, IGT Maremma Toscana
"Intens næse, der kræver lidt henstand i glasset for at rulle sig helt ud. Banan, chokolade, bivoks og ristet kaffe afslører det intensive brug af små ristede fade. Bærfrugten ligger indtil videre lidt underdrejet. Munden er magtfuld og pt. lidt til den stramme side pga. rå tannin og vinsyre. Frugtsødme, fedme og bløde tanniner er også til stede og afrunder fint ud i eftersmagen. Eftersmagen er lang og ligesom næsen domineret af fadet. Ikke mindst den ristede kaffe hænger længe. Gem den i 2-3 år for integration af frugt og fad. Jeg tvivler dog på, at den har bærfrugt nok til at blive meget bedre."
450,00 kr.

Saffredi, 2004, IGT Maremma Toscana
"Intens næse med anis, ristet kaffe, chokolade og skovbærmarmelade. Fad og frugt spiller godt op til hinanden. Munden har stor koncentration og en forfriskende, saftig vinsyre og saltethed. Der er flot med frugtsødme og et flot mix af tanniner. Eftersmagen er lang og i lækker balance, men den brændte kaffe ender med at dominere som tegn på, at der godt måtte være endnu mere frugt. Vinen er på toppen nu. Den kan sagtens ligge yderligere, men det vil hverken gavne frugt eller kompleksitet."
450,00 kr.

Saffredi, 2003, IGT Maremma Toscana
"Kraftig næse med chokolade, vanille, lakrids, kandiseret rød frugt, skovbærmarmelade og lidt julekrydderier. Lækker saftig stil i munden, der har stor frugtsødme og en flot blanding af tanniner. I den lange, potente eftersmag er det den brændte kaffe og de kandiserede røde frugter, der dominerer. En meget lækker vin, hvor de ristede egefade dog er lidt for dominerende. På toppen nu og de næste par år, men kan sagtens ligge mange flere."
450,00 kr.

SolAlto, 2005, IGT Maremma Toscana - Vendemmia Tardiva
"Ravgylden til den brunlige side. Intens næse af ædelt råd, med syltede abrikoser, lynghonning, kandiseret appelsinskræl, ananas og anden tropefrugt. Lækker, fyldig, sødmefuld mund med masser af frugtsødme, flot vinsyre og en lille bitterhed men uden større fedme. Stor eftersmag der er spækket med ananas. Flot balance hele vejen igennem. Superlækker nu, men vil sagtens kunne holde mindst en håndfuld år mere."
140,00 kr. (halvflaske)

SolAlto, 2004, IGT Maremma Toscana - Vendemmia Tardiva
"Ravgylden. Først lidt skarp næse med et lidt acetoneagtigt strejf. Det skarpe aftager ved lidt henstand i glasset og frem kommer pærer, tropefrugter, citusfrugter og lidt akaciehonning. Stilen er mindre potent end i 2005-udgaven af samme vin. Det går igen i munden, hvor den virker relativt lettere og kortere i eftersmagen. Det er dog stadig en fuldsød dessertvin."
140,00 kr. (halvflaske)

Her fås vinene fra
FATTORIA LE PUPILLE

Spørg:
www.digiwine.dk

De angivne priser er vejledende udsalgspriser.