

---

# Vinpassiaren

2002 • august • 1



**En perlerække af vinsmagninger hos Vitis Vinifera**

**Vinseminar 2002 - 2003**

I sæsonen 2002 - 2003 præsenterer Vitis Vinifera en perlerække af vinsmagninger under fællesbetegnelsen

**Vinseminar 2002 - 2003**

Programmet omfatter følgende smagninger:

- Australian Ultra Fines 19.09.02
- Vinmager Stefano Chioccioli og hans vine 10.10.02
- Årgang 1997 i Barolo og Barbaresco 14.11.02
- De egensindige italienere 23.01.03
- Vinmager Chris Ringland og hans vine 27.02.03
- Piemontesisk Barbera fra 1998 20.03.03
- Vinmagerne Riccardo Cotarella og Luca d'Attoma samt deres vine 17.04.03

Alle smagninger afholdes i smagelokalet hos

Vitis Vinifera  
Gl. Viborgvej 5, Guldbæk  
9230 Svenstrup

Til hver smagning er der 7 ledige pladser, og disse tildeles efter princippet "først til mølle...". Den enkelte smagning gennemføres kun, såfremt alle 7 pladser bliver afsat. Tilmeldinger, der ikke umiddelbart får plads på en smagning, vil blive noteret på en venteliste, og såfremt der kommer afbud, vil tilmeldinger på ventelisten blive tilbudt deltagelse igen efter princippet "først til mølle....".

Seneste tilmelding og betaling er 14 dage før den enkelte smagning.

Vitis Vinifera sørger for smageskema og vinglas til hver deltager.

Tilmelding kan ske på tlf 98385590 / 23485592 eller på mail til [vitis-vinifera@systemate.dk](mailto:vitis-vinifera@systemate.dk)

Ret til ændringer forbeholdes.

---

# Vinpassiaren

2002 • august • 1



## Australian Ultra Fines

Seminarrækken lægger ud med de voldsomme australiere – den forholdsvis nye gruppe af meget små producenter, som ofte tidligere nøjedes med at levere kvalitetsdruer til de store mærker. Vi holder os til Australiens "egen" drue Shiraz i den homogene årgang 1998 (+ en enkelt 97er). Vinene har en stil, som eksperterne strides om. Robert Parker er meget begejstret og er tæt på de hundrede point for dem alle, mens Wine Spectator og især James Halliday er mere forbeholdne og mener, at vinene i visse tilfælde har mere med portvin at gøre. Smagningen er kommenteret.

- 1997 Shiraz La Testa, Classic McLaren, McLaren Vale
- 1998 Runrig, Torbreck, Barossa Valley
- 1998 Shiraz Draycott Reserve, Burge Family, Barossa Valley
- 1998 Shiraz Reserve, Lenge & Cooter, Barossa Valley
- 1998 Shiraz Reserve, Noon, Langhorn
- 1998 Astralis, Clarendon Hills, McLaren Vale
- 1998 Shiraz Reserve, Fox Creek, McLaren Vale

Tidspunkt: Torsdag den 19. september 2002 kl. 19.30

Pris: kr. 950 pr. deltager



## Vinmager Steffano Chioccioli og hans vine

I vores seminarrække er vi nået til italienske Stefano Chioccioli – vinmageren, som tilhører den unge gruppe efter nestoren Giacomo Tachis. Stefano Chioccioli står generelt for nogle af Italiens laveste høstudbytter og arbejder både med "indfødte" og indførte druesorter, men der er ingen tvivl om, at hjertet ligger hos Sangiovese, Cabernet Sauvignon og Merlot. Stokkene bliver oftest beskåret meget lavt, og beplantningstætheden er meget høj. Hos Tua Rita i Suvereto syd for Bolgheri nåede Merlotdruerne i 1999 op på imponerende 15% alk. Smagningen er kommenteret.

- 1999 Giusto di Notri, IGT Toscana, Tua Rita
- 1999 Cortaccio, IGT Toscana, Villa Cafaggio
- 1999 San Martino, IGT Toscana, Villa Cafaggio
- 1999 Chianti Classico Riserva, Villa Cafaggio
- 1998 Ghiaie della Furba, IGT Toscana, Cappezano
- 1998 Dulcamara, IGT Toscana, I Giusti & Zanza
- 1999 Belcore, IGT Toscana, I Giusti & Zanza

Tidspunkt: Torsdag den 10. oktober 2002 kl. 19.30

Pris: kr. 250 pr. deltager



Steffano Chioccioli

# Vinpassiaren

2002 • august • 1



*Vitis Vinifera*

## Årgang 1997 i Barolo og Barbaresco

I vores seminarrække er vi nået til den fantastiske, men kontroversielle årgang 1997 i Piemonte. Årgangen var karakteriseret ved tidlig blomstring og perfekte vejrforhold hen over sommeren. Eftersommeren og det tidlige efterår hen mod høsten var unormalt varm - så varm, at sukkerindholdet i druerne aldrig er set højere. Derfor så man høje alkoholprocenter og lav syre - netop det kontroversielle ved årgangen. Mange traditionalister savnede syren og de stramme tanniner. Vi har samlet en række topproducenters udgaver -- både de bedste traditionalister og de bedste modernister. Smagningen er ikke kommenteret og foregår som blindsmagning.

- 1997 Barolo Bussia, Prunotto
- 1997 Barolo Prapo, Ceretto
- 1997 Barolo, Bartolo Mascarello
- 1997 Sperss, Angelo Gaja
- 1997 Barolo Pajana, Domenico Clerico
- 1997 Barbaresco Bric Ronchi, Bruno Rocca
- 1997 Barolo Bric del Fiasc, Paolo Scavino
- 1997 Barolo Marenca, Luigi Pira
- 1997 Barolo Conca, Mauro Molino
- 1997 Barolo Cannubi Boschis, Luciano Sandrone



Tidspunkt: Torsdag den 14. november 2002 kl. 19.30

Pris: kr. 875 pr. deltager

## De egensindige italienere

I vores seminarrække er vi nået til vores egen lille selektion af egensindige italienere - producenter, som ikke har tilknyttet en vinkonsulent med stjernestatus, og som ofte laver vin i kontroversiel stil. De har alle de lave høstudbytter til fælles - herefter skilles de. Davide Moschioni bruger som én af de eneste i Friuli fadlagring på fransk eg til den meget sjældne lokale druesort Pignolo, og Gianfranco Soldera insisterer på mindst seks års fadlagring på slavonsk eg til sine Brunelli. Romano dal Forno laver Amarone som ingen anden. Smagningen er kommenteret.

- 1997 La Ricolma, San Giusto a Rentenano, IGT Toscana
- 1997 Percarlo, San Giusto à Rentenano, IGT Toscana
- 1999 Pignolo, Moschioni, IGT Friuli
- 1985 Brunello di Montalcino, Soldera, Case Basse
- 1995 Brunello di Montalcino Intistieti, Soldera, Case Basse
- 1994 Amarone di Valpolicella Montelodoletta, Dal Forno
- 1997 Valpolicella Montelodoletta, Dal Forno



Gianfranco Soldera fra Casa Basse

Tidspunkt: Torsdag den 23. januar 2003 kl. 19.30

Pris: kr. 550 pr. deltager

---

# Vinpassiaren

2002 • august • 1



*Vitis Vinifera*

## Vinmager Chris Ringland og hans vine

I vores seminarrække er vi nået til Chris Ringland – vinmageren, som sidst i 90`erne blev verdensberømt i vinkredse på grund af Robert Parkers rosende omtale af hans vine. Chris Ringland begyndte sin karriere tilbage i 1988 og har været konsulent flere steder, men mest berømt og succesfuldt hos Rockford og Greenock Creeks Michael og Annabelle Waugh. Chris Ringlands mere personlige projekter omfatter samarbejdet med Rolf Binder fra Veritas og Rossel Johnston under navnet RBJ Theologicum samt ikke mindst hans soloprojekter med Stone Chimney Creek Randall's Hill 1910 og Three Rivers. Senest er Chris Ringland blevet tilknyttet et projekt i Syditalien - La Corte. Vi skal smage 9 vine på absolut højeste kvalitetsniveau, og flere af vinene er kun fremstillet i ca. 750 eksemplarer. Smagningen er kommenteret.

- 2000 Negroamaro, La Corte, Puglia
- 1998 Grenache Cornerstone, Greenock Creek, Barossa
- 1997 Cabernet Sauvignon, Greenock Creek, Barossa
- 1995 Cabernet Sauvignon Roenfeldt Road, Greenock Creek, Barossa
- 1998 Shiraz Apricot Block, Greenock Creek, Barossa
- 1998 Shiraz Seven Acre, Greenock Creek, Barossa
- 1995 Shiraz Randall's Hill 1910, Stone Chimney Creek, Barossa
- 1995 Shiraz Roenfeldt Road, Greenock Creek, Barossa
- 1993 Shiraz, Three Rivers, Barossa



Chris Ringland

Tidspunkt: Torsdag den 27. februar 2003 kl. 19.30

Pris: kr. 1.460 pr. deltager

## Piemontesisk Barbera fra 1998

Der var ikke mange som troede på salige Giacomo Bolognas ide om, at Barbera kunne lave vin i verdenseliten. Barbera var og er én af italiens mange tørstslukkere. Stokkene kan yde kilovis af druer, og vinene har normalt en naturlig høj syre – ideelt til ukompliceret mad og uovervejede indtagelse. Bologna mente at ved senere høst og meget lave udbytter, samt ved anvendelse af lidt nyt egetræ, kunne Barbera blive mere "seriøs". At han havde ret viste sig hurtigt, og de fleste topproducenter af Barolo og Barbaresco laver i dag en Barbera med alvor. Druens naturlige syre og den relativt lave garvesyre gør den i stand til ved lave udbytter at give en meget mørkt farvet væske og en frugt, der minder om marcipan og kirsebær. Barbera med store armbevægelser er blevet en succes. Årgang 1998 har vist sig at være BarberaÅRET, ofte bedre end 1997! Smagningen er ikke kommenteret og foregår som blindsmagning.

- 1998 Barbera d'Asti Pian Romualdo, Prunotto
- 1998 Barbera d'Asti Varmat, La Morandina
- 1998 Barbera d'Alba Gattere, Mauro Molino
- 1998 Barbera d'Alba Sitorey, Angelo Gaja
- 1998 Barbera d'Alba Basarin, Moccagatta
- 1998 Barbera d'Asti Ai Suma, Braida (Giacomo Bologna)
- 1998 Barbera d'Asti Quorum, Hastae
- 1998 Barbera d'Alba Pozzo dell'Annunziata, Roberto Voerzio



Tidspunkt: Torsdag den 20. marts 2003 kl. 19.30

Pris: kr. 500 pr. deltager

---

# Vinpassiaren

2002 • august • 1



*Vitis Vinifera*

## **Vinmagerne Riccardo Cotarella og Luca d'Attoma samt deres vine**

I vores seminarrække er vi nået til italienerne Riccardo Cotarella og Luca d'Attoma, som begge er blevet fremhævet af Robert Parker som *Wine personalities of the year*. Riccardo Cotarella tilhører sammen med broderen Renzo og nestoren Giacomo Tachis firsernes katalysatorer for italiensk vins genfødsel. Han er tilknyttet en lang række vingårde over det meste af Italien med udgangspunkt i Umbria og Lazio, hvor hans eget vineri Falesco findes. Luca d'Attoma tilhører næste generation, halvfemsernes nye bølge af vinkonsulenter, som har øvet stor indflydelse specielt i marken og med hensyn til gæring og fadlagring.

Vi skal smage syv vine – fire fra Cotarellas hånd og tre fra d'Attomas. Smagningen er kommenteret.

- 2000 Vitiano, Falesco, IGT Toscana
- 1999 Nardo, Montepeloso, IGT Toscana
- 1999 Gabbro, Montepeloso, IGT Toscana
- 1999 Montevetrano, IGT Campania
- 1999 Montiano, Falesco, IGT Lazio
- 1997 Paleo, Le Macchiole, Bolgheri
- 1997 Quorum, Hastae, Barbera d'Asti

Tidspunkt: Torsdag den 17. april 2002 kl. 19.30

Pris: kr. 450 pr. deltager



Riccardo Cotarella

