

Vinpassiaren

2002 • juli • 1 • 1



Den nye butik og smagelokalet er klar

Vitis Vinifera er nu færdig med indretningen af de nye lokaler omfattende vinbutik og smagerum. Vi synes selv det er lykkedes vældig godt at skabe de helt perfekte rammer for præsentationen af vore vine. Umiddelbart efter sommerferien vil der blive annonceret en officiel åbning af de nye lokaler, men allerede nu er lokalerne klar og taget i brug, og butikken er åben hver lørdag fra 9.00 til 14.00. Butikken har åben hver lørdag også i hele juli måned, så der er rig lejlighed til at tage vore nye lokaler og vore vine nærmere i øjesyn i hele sommerferieperioden.



Ny producent i Toscana

Vi er stolte af, at kunne præsentere det meget kendte Chianti-hus Villa Cafaggio. Hos Villa Cafaggio laver man Chianti-vin i den moderne stil, og vinene har opnået høj anerkendelse rundt omkring i verden. Dette gælder både den traditionelle Chianti-Riserva samt de 2 specialiteter San Martino (100% Sangiovese) samt Cortaccio (100% Cabernet Sauvignon). I 97-udgaven opnåede Cortaccio 96 point hos Robert Parker, så hvad kan det ikke blive til i den exceptionelle årgang 1999. Vi har endnu ikke set vurderinger af vinene i 1999 årgangen, men vi har smagt dem – det er bare stort.

Vitis Vinifera har følgende på lager i 1999-årgangen

- Chianti Classico Riserva - kr. 183,-
- San Martino - kr. 306,-
- Cortaccio - kr. 306,-



Stefano Farkas er ejeren af denne prægtige ejendom, og når han her på det seneste har allieret sig med den berømte vinkonsulent Stefano Chioccioli, så skal det føre til noget stort.

Ejendommen ligger i Greve-området tæt ved byen Panzano lige midt i hjertet af Chianti Classico. Området går under betegnelsen "de gyldne skråninger" på grund af den perfekte sydlige eksponering i 400 – 450 meters højde over havet, hvor skråningerne former sig som et amfiteater, der langsomt falder ned mod floden Pesa.

Cafaggio er et Lombardisk navn, der betyder "en indhegnet og opdyrket mark".

Vitis Vinifera ApS, Gammel Viborgvej 5, Guldbæk, 9230 Svenstrup, 98 38 55 90

Alle opgivne priser gælder for 0,75 liter. Priserne er incl. moms samt ab lager Guldbæk.
Der tages forbehold for pris- og afgiftsændringer, udsolgt lager, begrænsning i antal pr. kunde samt trykfejl.

Vinpassiaren

2002 • juli • 1 • 2



Kraftig markering i Jyllands Posten

Lørdag den 4. maj 2002 havde Jyllands Posten en stor smagning af Barbera-vine under overskriften "Barbera i overhalingsbanen", som hentyder til en vin, der i dag er blevet meget berømt og eftertragtet.

I alt 16 forskellige Barbera-vine var til smagning, hvoraf Vitis Vinifera havde 3 med. Det må siges, at vore vine markerede sig yderst flot i smagningen, idet vi fik en 1. plads, en 3. plads og en 9. plads.

Efterfølgende finder De smagenotaterne fra Jyllands Posten

Smagningens vinder var vores

Mauro Molino Barbera d'Alba "Gattere" 1999 med 19 point - kr. 238,-
Tæt, koncentreret med noter af chokolade, mørke bær og tydelige, men ikke overvældende garvesyrer antyder et vist lagringspotentiale, selv om den smager godt nu. God længde og balance.

På 3. pladsen fulgte vores

La Morandina Barbera d'Asti "Varmat" 1999 med 18 point - kr. 190,-
Tæt, mørk, maskulin, næsten overvældende vin med masser at tygge på. Utvivlsomt potentiale, men der er allerede kompleksitet at hente nu.

På 9. pladsen fulgte vores

Moccagatta Barbera d'Alba 1999 med 17 point - kr. 115,-
Er maskulin, tør, tanninrig med masser af terroir. Man fornemmer Piemonte, ikke nogen slikken charmetrold og heller ingen begyndervin, men et meget flot glas, også til kraftig mad.

1

3

9



99'erne fra Greenock Creek er ankommet

99-udgaven af vine fra Greenock Creek er netop ankommet. Sendingen består af følgende:

Creek Block Shiraz - kr. 810,-
Apricot Shiraz - kr. 490,-
Seven Acre Shiraz - kr. 762,-
Cabernet Sauvignon - kr. 580,-
Cornerstone Grenache 2000 - kr. 440,-

Desværre blev vi kun tildelt 1 stk af hhv.

Roenfeldt Road Shiraz 1996 - kr. 1.365,-
Roenfeldt Road Cabernet Sauvignon 1996 - kr. 1.365,-



Vitis Vinifera ApS, Gammel Viborgvej 5, Guldbæk, 9230 Svenstrup, 98 38 55 90

Alle opgivne priser gælder for 0,75 liter. Priserne er incl. moms samt ab lager Guldbæk.
Der tages forbehold for pris- og afgiftsændringer, udsolgt lager, begrænsning i antal pr. kunde samt trykfejl.

Vinpassiaren



Konsulentvældet er over os

Af: René Langdahl Jørgensen

I en verden med Time Managere, mobiltelefoner med headset og en bilklasse, der tager sit navn efter konsulenter, kan vinens verden ikke holdes fri. Vinkonsulenten har gjort sit indtog på godt og ondt.

En gang for længe, længe siden var der ikke mange, som kendte navnet på manden bag vinen. Et kendt slotsnavn og eventuelt en kommune eller en vinmark i Bourgogne var hvad de fleste kendte til. De eneste vinpersonligheder, der opnåede lidt mere end lokal berømmelse, var ekscentriske slotsejere fra Bordeaux. I begyndelsen af 70'erne fik vi supervine med et smart navn fra Italien. Op gennem firserne blev kvaliteten på vin fra Bourgogne hævet gevaldigt, og en større og større gruppe vinbønder blev kendte under eget navn. Med især Australiens indtog på verdensmarkedet og de australske vinmageres høje uddannelse og innovationslyst, fik vi "flying winemakers". I takt med en øget fokusering på den personlige indflydelse i samfundet generelt fik vi gennem 90'erne for alvor kendskab til vinkonsulenten – nogle blev endda stjerner. Hvem har ikke hørt om Helen Turley, Heidi Petterson Barrett, Patrick Lessec, Michel Rolland, Giacomo Tachis, Riccardo Cotarella eller Luca d'Attoma.

Der er flere forklaringer på, at de er blevet berømte. Først og fremmest deres evner som vinproducenter. Men især Robert Parkers fokusering på manden/kvinden bag vinen har understøttet udviklingen. Enkelte af konsulenterne har nok også blik for PR, men oftest er udviklingen sket på trods af konsulentens meget lukkede personlighed.

Så der er to hovedårsager for en vinproducent til at tilknytte en konsulent. Ønsket om optimering af kvaliteten samt ønsket om at tilknytte lidt berømthed. Herunder findes andre årsager som at modernisere en gammeldags produktion, forbedring af kvantiteten(!) og ikke mindst ønsket om højere indtjening ved hjælp af højere priser.

Hvis vi i dette tilfælde holder os til ovenstående berømte vinkonsulenter og eventuelt tilsætter en gruppe af først og fremmest italienske folk som Stefano Chioccioli, Attilio Pagli, Donato Lanati, Roberto Cipresso og Vittorio Fiore, har de flest fællestræk. De sværger alle til et intensivt markarbejde, tæt beplantning og hård beskæring herudover gælder det lave høstudbytter evt. suppleret med "åreladning" af gæringstanken/karet, relativt lange trækketider med skindene og anvendelse af nye egetræsfade i variende mængde. Fadlagringen kan evt. suppleres med omrøring af bundfaldet, nul omstikning, microoxidation (anvendelse af små ilthuller i fadene) eller tågevanding i kælderen (konstant støvregn fra små dyser i loftet). Filtrering forsøger de alle at undgå, og klaring udelades også ofte. Det færdige resultat er derfor altid karakteriseret ved dyb farve med flot brillans, ofte høj alkohol og altid et meget højt ekstraktniveau.

Kritikken går først og fremmest på konsulentens indflydelse på vinstilen. Lokalkendetegn og druekendetegn overdøves og forsvinder helt siges det. Der er ingen tvivl om, at stilen bliver mere "international", det vil sige mere fed og med mere moden garvesyre og relativt lav syre. Men alle ovenstående ansigter fremhæver altid lokalkendetegn som højeste prioritet. De anvender sjældent kulturgær netop for at forstyrre den lokale gærflora så lidt som muligt, og vurderer hver for sig smager vinene langt mere af ren drue, lokal eller national geografi end af kosmopolitisk tankvin. Konsulenternes store indflydelse i først og fremmest Italien skyldes den enorme udvikling vinproduktionen har gennemgået der. Hele den renaissance italiensk vin har gennemgået, har gjort vinproducenter og forbrugere meget mere åbne overfor nye måder, ny smag og nyt design. Deres læresætninger er blevet overtaget af "gamle" vinbønder, som nu laver bedre vin end nogensinde før – den generelle kvalitet hæves.

Vinkonsulenten er kommet for at blive.

Vitis Vinifera ApS, Gammel Viborgvej 5, Guldbæk, 9230 Svenstrup, 98 38 55 90

Alle opgivne priser gælder for 0,75 liter. Priserne er incl. moms samt ab lager Guldbæk.
Der tages forbehold for pris- og afgiftsændringer, udsolgt lager, begrænsning i antal pr. kunde samt trykfejl.